Сладкоежка

неизвестен Автор

SHOUT
SHARE
IT

- Автор неизвестен

Автор неизвестен
Сладкоежка

" С Л А Д К О Е Ж К А "
I. ТОРТЫ
II. ПИРОГИ
III. ТЕСТО
IV. ПРОЧЕЕ
V. ЧАЙ
VI. КОФЕ
VII. ДРУГИЕ РЕЦЕПТЫ ТОРТОВ
I. ТОРТЫ
1. Торт МИШКА
2. Торт СЛАДКОЕЖКА
3. Торт ГЕНЕРАЛЬСКИЙ
4. Торт ОРЕХОВЫЙ
5. Торт МУРАВЕЙНИК
6. Торт ЧЕБУРАШКА
7. Торт ПРАГА(1)
8. Торт ПРАГА(2)
9. Торт ПТИЧЬЕ МОЛОКО(1)
10. Торт ПТИЧЬЕ МОЛОКО(2)
11. Торт ПАРАД АЛЛЕ
12. Торт МИКАДО
13. Торт ВЫДУМКА
14. Торт ФАНТАЗИЯ
15. НАПОЛЕОН(1)
16. НАПОЛЕОН(2)
17. НАПОЛЕОН(3)
18. НАПОЛЕОН(4)
19. НАПОЛЕОН(5)
20. НАПОЛЕОН(6)
21. КОРОЛЕВСКИЙ ТОРТ
22. ТОРТ(1)
23. ТОРТ(2)
24. ТОРТ(3)
25. ТОРТ(4)
26. БЕЛОЧКИН ТОРТ
27. Торт ПРЕЛЕСТЬ МОНМАРТРА
28. Торт МЕЧТА
29. Торт СКАЗКА
1. Торт МИШКА

1 ст.сметаны, 1 ст.сахара, 1 ч.л. соды + 1 ст.л.уксуса, 3 ст.муки, 0.5 ч.л. соли из всех компонентов замесить тесто, разделить на 2 равные части. В 1 половину добавить 1.5 ст.л. какао и перемешать. Затем каждую из двух частей делим еще на 3 и раскатать в тонкие лепешки. Выпекать на чистом сухом листе 6 одинаковых коржей - 3 светлых и 3 темных. Пока коржи остывают, готовить крем: 1.5 стакана сметаны взбить с 1 ст.сахара. Сложить торт, чередуя коржи по цвету. На верхний - крема совсем немного. Сверху залить помадкой. Помадка: 3 ст.л. сахара + 1 ст.л. молока + 50 г слив.масла + 2 ст.л. какао растереть и подогреть до полного растворения сахара. Торт нужно готовить за сутки и на холод.

2. Торт СЛАДКОЕЖКА

1 ст.сметаны, 30 г. слив.масла, 1 ч.л.соды + уксус, 3 ст. муки. влить в миску 1 ст. сметаны, всыпать 1 ст.л. сахара + 30 г размягченного слив. масла + 1 ч.л. соды + уксус + 3 ст. муки. Не очень крутое тесто. На 4-6 частей. Раскатать по форме сковороды. Сковороду хорошо промыть и просушить, не смазывать! Печь на плите (сверху) 5-7 мин., переворачивая. Коржи остудить, смазать кремом, обсыпать крошкой. На холод.

3. Торт ГЕНЕРАЛЬСКИЙ

3 яйца, 1 ст.сахара, 1 п. маргарина, 3 ст.муки, 0.5 ч.л. соды, 0.5 ст.молока, 1 ст. варенья без косточек, 3 желтка растереть с 1 ст. сахара. 1 п. марг. растопить, остудить + 3 ст. муки + 0.5 ч.л.соды + 0.5 ст. молока. все вскипятить и остудить . Сделать 3 коржа. Выпечь. Крем: 3 белка + 1 ст. варенья без косточек хорошо взбить. Мазать коржи горячими.

4. Торт ОРЕХОВЫЙ

1 ст. муки, 100 г масла, 1 ст. сахара, 1 ст. сметаны, 3 яйца, 1 ст. грецких орехов, 1 ст.л. сах.пудры. Очистить и растереть орехи. Масло растереть с сахаром и корицей, постепенно добавляя яйца, сметану, орехи + мука + сода. Замесить тесто. Выложить тесто в смазанную маслом форму или невысокую кастрюлю. Печь 20-30 минут при 200-230"С. После охлаждения обсыпать сахарной пудрой или украсить.

5. Торт МУРАВЕЙНИК

0.5 ст. сахара, 0.5 ст. сметаны, 1 п. марг., 0.5 ч.л. соды + уксус, 4 ст.муки, 1 ст. орехов, 1 плитка шоколода. Замесить тесто. Разделить на 5 частей и на холод на 1.5 часа. Протереть через терку по одной части и испечь до золотистости. Готовую крошку в чашку + 1 ст.измельченных орехов. 1 крем: 2 ст. молока + 2 яйца + 4 ч.л. муки + 1 ст. сахара - яйца растереть с мукой; отдельно вскипятить молоко с сахаром, влить в яично-мучную смесь - заварить, остудить. 2 крем: 300 г масла растереть с 0.5 ст.

сахара. Смешать 2 крема и всыпать крошку. Все перемешать, выложить на блюдо горкой, посыпать тертым шоколадом и на холод.

6. Торт ЧЕБУРАШКА

2 яйца, 1.2 ст.сахара, 100г слив.масла, 3 ст. муки, сода. 2 желтка растереть с 1 ст.сахара + 100г слив.масла + 3 ст.муки + сода на кончике ножа. Смазать мслом разогретую сковороду. Ровно насыпать половину смеси. Сверху любое повидло или варенье или натереть на крупной терке свежие яблоки. Сверху - остальную часть смеси. Разровнять и в духовку. Оставшиеся 2 белка взбитые в крепкую пену, постепенно добавляя 3-5 ч.л.сахара. Когда торт почти готов, выложить сверху белки решеткой, звездами или шариками. Опять в духовку на медленный огонь, чтобы белки подсохли и густо подрумянились.

7. Торт ПРАГА(1)

2 яйца, 2 ст.сметаны, 2 ст.сахара, сода + уксус - перемешать + 3 ст. муки тесто пополам. в 1 часть - 1 ст.л. какао. Испечь две пышки. Разрезать пополам. Крем: 1 ст. сметаны домашней или 300г масла + 1 ст.сахара + 2 яйца. Взбить до воздушности + 1/4 ст.сваренного, остуженного черного кофе. Размешать хорошенько. На верхний корж - глазурь: 2 ст.л. молока + 4 ст.л. сахара + 3 ч.л. какао сварить, + 50г слив. масла.

8. Торт ПРАГА(2)

Тесто: 1.5 ст.сахара, 2-3 яйца, 1.5-2 ст. сметаны, 2.5 ст муки, 1 ч.л. соды + уксус, какао по вкусу. Крем: в 1 ст.кипящего молока влить 1 взбитое яйцо, 1 ст.сахара, 2-3 ст.л. муки горкой. Варить 2-3 мин. помешивая. Остудить, + лим.сок, + слив.масло (пачку). Взбить. Глазурь: 2-3 ст.л. молока (воды) закипятить + 3-4 ст.л.какао + 0.5 ст.сахара + 2 капли уксуса. Варить 2-3 мин., чтобы растаял сахар. Залить горячим!!!

9. Торт ПТИЧЬЕ МОЛОКО(1)

150 г маргар., 200 г сахара, 3 яйца, 3 ст.сметаны 1.5 ст. муки, 1 ч.л.соды + уксус. 1/2 часть теста с какао. Печь по 2 пышки. Крем: 300г молока + 3 ст. манки = крутая каша. Остудить, взбить с 200 г сах.пудры + 200 г масла. Можно добавить цедру лимона, сок. Верх покрыть шоколадной глазурью.

10. Торт ПТИЧЬЕ МОЛОКО(2)

10 белков + 2 ст.сахара взбить + 3 ст.л.муки + 1.5 ст.л.какао + 1 ч.л.лим.кислоты или сок лимона - испечь 4 коржа. Крем: 10 желтков + 3/4 ст.л.молока - на горячую баню, пока не загустеет как хорошая сметана, остудить и постепенно добавлять размягченное масло (200 г), взбивая. Сложить торт, верх залить горячим шоколадом или глазурью.

11. Торт ПАРАД АЛЛЕ

1 яйцо, 1 ст. сахара - растереть, добавить: 150 г сливочного масла растереть, 1 ст.ложку меда, 1 ст. сметаны. Сода на уксусе. 1 ст. толченых орехов, 2 ст. муки. Испечь 3 коржа. Крем: сбить 300 г хорошей сметаны и 1 ст. сахарной пудры, добавить 1/2 стакана толченных орехов. Смазать 2 коржа. Глазурь: 2 ст. ложки какао размешать с 3/4 ст. сахара. Постепенно добавить 1/2 ст. молока, поставить на огонь и прокипятить до густоты. Добавить 60-70 г сливочного масла. Залить верх торта, украсить.

12. Торт МИКАДО

2 ст. сахара, 1 ст. сметаны, 1/2 ст. молока, 2 ст. ложки масла, 3 яйца, сода, соль, 1 ст. картофельной муки, 1 ст. пшеничной муки. Печь как блины. Сковородку (чугунную) смазывать маслом. Начинка: варенье или крем.

13. Торт ВЫДУМКА

250 г печенья пропустить через мясорубку. Растереть 200 г сливочного масла и 1/4 стакана сахара. Всыпать протертое печенье и 1 ст. орехов, 4 чайные ложки какао, 3/4 ст. теплого молока. Выпечь и съесть.

14. Торт ФАНТАЗИЯ

10 белков взбить в пену, постепенно добавляя: 300 г сахарной пудры, 300 г пропущенных через мясорубку орехов. Налить в противень (холодный и очень жирный) и поставить в горячую духовку. В горячем виде разрезать на две части. Крем: 10 желтков растереть с 10 ст. ложками сахара и варить на пару, все время помешивая, до состояния густой сметаны. Затем добавить ложку кофе, какао, ванилин. Когда крем начнет остывать, добавить 100 г сливочного масла.

15. НАПОЛЕОН(1)

400 г маргарина, 4 ст. муки, 1 ст. воды. не месить, а рубить ножом. Вынести на холод. Раскатать 3 листа.

16. НАПОЛЕОН(2)

1 ст. сметаны, 1 ст. сахара, 1 ст. молока, сода. Замесить не очень круто. Раскатать 15-18 листов и печь.

17. НАПОЛЕОН(3)

1 яйцо, 1 ст. сметаны, 1/2 ст. сахара, соль, 50 г сливочного масла, 1.5 ст. молока, 1 чайная ложка соды развести в молоке, замесить тесто и разрезать на 12 кусков. Скатать в шарики и раскатать.

18. НАПОЛЕОН(4)

400 г масла, 500 г муки, 1/2 лимона, 1/2 ст. воды, 1 чайная ложка соли. Крем: 200 г масла, 1/2 ст. молока, 1 ст. сахара, 1 яйцо, ванилин.

19. НАПОЛЕОН(5)

2 яйца, 50 г масла, 1.5 ст. воды, 400 г сливочного масла.

Сложить 3-4 раза, первый раз жестко. сделать конвертом и вынети на холод минут на 20.

20. НАПОЛЕОН(6)

Тесто 1: 300 г муки, 400 г масла. Тесто 2: 300 г муки, 1/2-3/4 ст. воды, соль, лимонный сок, уксус. Оба теста держать на холоде 30 мин. Затем второе тесто раскатать до 0.5 см. толщиной, а первое - немного потоньше. Сложить конвертом 3-4 раза и вынести на холод. и так 3 раза. Разделить на 2 части, печь. Крем: 1 ст. сахара растереть с 1 яйцом, добавить 0.5 ст. молока - проварить и охладить.

21. КОРОЛЕВСКИЙ ТОРТ

3 десятка яиц, 200 г миндаля, 400 г сахара, 200 г молотых просеянных ржаных сухарей. Миндаль и 2 белка положить в чашку и растирать, постепено прибавляя 30 желтков, сахар, корицу. Затем смешать с пеной из 10 белков и ржаными сухарями. Влить в форму, печь в нежаркой духовке. хорошо залить шоколадной глазурью.

22. ТОРТ(1)

3 желтка, 1 ст. сахара, 200 г масла, 1 ст. сметаны, соду. Тесто как на оладьи, чтобы туго поворачивалась ложка. Уложить на листе приподняв края так, чтобы потом положить начинку. Вынуть из печи немного не готовым. Начинка 1: 1 ст. клубничного варенья, 1 ст. орехов, пропущенных через мясорубку, смешать и уложить на тесто. Начинка 2: 3 белка взбить с сахаром в пену, залить начинку, поставить в духовку.

23. ТОРТ(2)

1 ст. сметаны, 1 ст. масла, 1 яйцо, 3 ст. муки. Выпекать 2 коржа. Начинка: 2 ст. изюма, 1 ст. орехов, 1 ст. сахара, 1 лимон. Начинку пропустить через мясорубку. Сверху торт посыпать сахарной пудрой.

24. ТОРТ(3)

400 г сливочного масла, 1 ст. сахара растереть, размять, всыпать 4-5 ст. муки, разделить на 3 части, печь как пышки на сковороде. Сделать крем. Сверху орехи.

25. ТОРТ(4)

3 ст. муки, 3 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки слив. масла, 1 ст. сахара, немного соды. выпечь 3 коржа. Крем: 1/2 литра сметаны (густой), 1.5 ст. сахара смешать, добавить ванилин. Смазать выпеченные коржи.

26. БЕЛОЧКИН ТОРТ

4 желтка растереть с 1 ст. сахара, 250 г масла, сода, 3 ст. муки. испечь 3 коржа. Крем: взбить белки, добавить постепенно 1 ст. сахара, смешать с 1 ст. абрикосового джема, смазать коржи.

27. Торт ПРЕЛЕСТЬ МОНМАРТРА

1 ст. сахара растереть с 200 г слив. масла, добавить 3 яйца и тоже растереть. Сода на уксусе. Печь 4.5 коржа. Крем: 600 г молока (0.5 литра и 0.5 ст.), 1 ст. муки. сварить густую массу. охладить. 3 желтка растереть с 1.5 ст. сахара, добавить 200 г слив. масла, все растереть и добавить в охлажденную массу 1 ст. толченных орехов. Так же сделать с остальными. Верх смазать кремом, посыпать раскрошенным 0.5 коржа.

28. Торт МЕЧТА

300 г слив. масла растереть: 3 яйца и 1 ст. сахара, 1 ст. Толченных орехов, 3 ст. муки. Сода на уксусе. Испечь 3 коржа. Верхний крем: растереть 200 г слив. масла, 4 ст. ложки сгущенного молока; добавить 1-3 ст. ложки какао. Помазать верхний корж и посыпать тертым шоколадом. Внутренний крем: взбить 300 г сметаны и 1 ст. сахара.

29. Торт СКАЗКА

400 г слив. масла, 1 ст. сахара. Растереть, добавить 4-5 ст. муки. Разделить на 3 части. Крем - заварной. Сложить торт, каждый корж посыпать орехами.

II. ПИРОГИ

1. Пирог с клюквой
2. Пирог московский
3. Пирог с кольцами
4. Пирог (1)
5. Пирог (2)
6. Пирог (3)
7. Пирог (4)
8. Пирог (5)
9. Пирог (6)
10. Ленивый пирог

1. Пирог с клюквой

400 г слив. масла, 1.5 ст. сахара, 200 г сметаны, 2 ст.л.какао, 0.5 ч.л. соды + 1 ст.л. уксуса, 3-4 ст. муки, 300 г мороженой клюквы, 1 ст. грецких орехов тесто не крутое. Раскатать коржи, уложить в форму, посыпать клюквой в один слой и сахаром, закрыть вторым коржом и в духовку на 30 мин.(250-300"). Горячий торт посыпать корицей0.5 ч.л., орехами, залить помадкой. Помадка: 10 ст.л. молока или сливок + 10 ст.л. сахара + 10ч.л. какао. Перемешать и на медленный огонь. Варить, помешивая, пока не загустеет. Добавить 50 г слив.масла.

2. Пирог московский

1 ст. молока, 1 яйцо, 200 г сл. масла, соль, 1/2 палочки дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. муки. в миску всыпать 2 ст. муки, затем яйцо, остальное - постепенно добавлять и тщательно перемешивать. В последнюю очередь добавить дрожжи и 1/2 ст.

молока.

3. Пирог с кольцами

1/2 ст. масла, 1 ст. сахара, 3 желтка, немного соды, муки, ванилин. Испечь в духовке лепешку, а из остального теста выпекать кольца.

4. Пирог (1)

2 ст. сметаны, 5 желтков, 2 ст. сахара (из них 1/2 ст. пережечь), 4 ст. муки, гвоздика, изюм, корица.

5. Пирог (2)

1 ст. сахара, 1 ст. муки, 1 ст. картофельной муки, 3 ст. ложки масла, 1 яйцо, 3 ст. ложки молока, сода, ванилин.

6. Пирог (3)

2 ст. масла, 1 ст. сахара, 5 ст. муки. испечь 4 коржа. крем: 3 желтка, 1/2 ст. сахара, 5 ст. ложек муки, 100 г сливочного масла, ванилин

7. Пирог (4)

1 ст. сахара, 1 ст. сметаны, 1/4 ст. сливочного масла, 3 желтка. Белки взбить, муки - сколько возьмет. Начинка - по вкусу.

8. Пирог (5)

1 ст. муки, 1 ст. кефира, 1 яйцо, 1/2 ст. сахара, 2 ст. ложки масла, сода, ванилин

9. Пирог (6)

200 г слив. масла, 2 ст. сахара, 0.5 литра сметаны. Масло хорошо растереть с сахаром, затем добавить сметану. Полученную массу разделить пополам. 1-я часть: всыпать немного соды, муки - сколько возьмет тесто. испечь 3.5 коржа. 2-я часть: добавить ванилин - получится крем. Каждый корж смазать кремом и посыпать орехами. Верх пирога посыпать орехами и крошкой из маленького коржа.

10. Ленивый пирог

1 ст. сметаны, 1 ст. сахара, 1 ст. масла, дрожжи, 1 яйцо, сода. Замесить покруче, готовый держать на листе, потом печь.

III. ТЕСТО

1. Песочное тесто (1)

2. Песочное тесто (2)

3. Бисквит

4. Венское тесто

1. Песочное тесто (1)

Растереть 1 ст. сахара и 3 желтка, добавить 150-200 г сливочного масла и снова растереть. Добавить 3-4 ст. ложки сметаны, муки - сколько берет тесто.

2. Песочное тесто (2)

1/2 ст. сливочного масла, 2 ст. сметаны, 1 ст. сахара, 4 яйца, мука.

3. Бисквит

10 желтков, 20 чайных ложек сахара растереть до бела. Взбить белки до густой пены, смешать с яично-сахарной смесью. Добавить соду, ванилин, 1 ст. муки.

4. Венское тесто

Дрожжи, 1/4 ст. масла, 2 яйца, 2 ст. сахара. Через некоторое время добавить муку и разделывать.

IV. ПРОЧЕЕ

1. Печенье (1)
2. Печенье (2)
3. Печенье (3)
4. Печенье орешки
5. Печенье корзинки
6. Печенье CATRIN
7. Печенье овсяное
8. Печенье творожники
9. Миндальные пирожные
10. Сухари с орехами
11. Стружка
12. Ромовый кекс
13. Кекс с творогом
14. Кекс "Любаша"
15. Гульбанак
16. Тарталетки с сыром
17. Пряник (1)
18. Пряник (2)
19. Ореховый пряник
20. Черный пряник
21. Еврейское пирожное
22. Дамские пальчики
23. Рогалики
24. Кекс
25. Чек-чек
26. Муравейник
27. Рулет с творогом
28. Лимонник (1)
29. Лимонник (2)
30. Ежики
31. Букет роз
32. Метеорит

1. Печенье (1)

Дрожжи, 3 ст. муки, 3-4 яйца, 4 ст. масла. Муку с сухими дрожжами растереть, прибавить яйца, масло, замесить и тотчас же разделывать. Тонко раскатать, посыпать сахаром.

2. Печенье (2)

1 ст. подсолнечного масла, 1 ст. сахара, 1/2 чайные ложки соды, 1 ст. воды, 2 яйца. замесить возможно круче.

3. Печенье (3)

1 ст. сахара, 1 ст. масла, 1 ст. сметаны, 1 ст. картофельной муки, прибавить обыкновенной. делать как обычно.

4. Печенье орешки

Тесто: 1 ст. сахара, 200 г масла, 4 желтка, 2-3 ст.л. сметаны, чуть соды, мука крем: 200 г шокол.конфет, 1 ст.л. слив.масла, грецкие орехи

5. Печенье корзинки

250 г марг., 250 г сахара, 3 яйца, 0.5 ч.л.соды + уксус, 3 ст. муки, 10 г дрожжей. тугое тесто.

6. Печенье CATRIN

375 г сахара, 80 г магарина, 2 яйца, 1 ст.л.корицы, 1 лимон на терку, 0.5 ч.л.соды, 500 г муки.

7. Печенье овсяное

2 ст.л.овс.хлопьев, 12 л.муки, 3/4 ст.сахара, 100 г масла, 2 яйца, 1/2 ст.орехов, 1 г ванильного сахара (или цедра 1 лимона или 1 апельсина). 1 ст.л.ликера. Масло + сахар + специи растареть в деревянной кастрюле деревянной ложкой до побеления и, растирая, постепенно вбить по яйцу. Когда исчезнут крупинки сахара, добавить овс.хлопья, предварительно смешав их с пшеничной мукой и мелко нарубленными, немного поджаренными орехами (можно арахис). Тесто размешать, и брать чайной ложкой, а другой - выталкивать на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Выпекать 15-20 мин. при 170-200"С. Снять осторжно ножом.

8. Печенье творожники

500 г творога + 300 г размягч.марг. + 1 ч.л.соды + уксус + 3.5 ст.муки разделать плоские кружочки, в сахар перегнуть пополам, еще раз в сахар и пополам, еще раз в сахар. Печь.

9. Миндальные пирожные

4 белка взбить в крутую пену, через мясорубку пропустить стакан орехов и смешать с пеной.туда же всыпать ст. сахара. Взбить еще раз и добавить 3-4 ст. ложки муки. Масса должна быть такая, как на оладьи. Класть на горячую сковородку по 0.5 ложки, держать не более 10 минут.

10. Сухари с орехами

1 мт. масла, 1/2 чайнной ложки соды, 1 ст. сметаны, 1 ст. орехов. раскатать палочками. Когда испечется - нарезать и сушить.

11. Стружка

1 желток, 0.25 ст. муки, 0.25 ст. сахара, 0.25 ст. молока - все

смешать - получится густая сметана. Лист не смазывать. Чайной ложкой выкладывать тонкой полоской. Подрумянится - снимать ножом по одной и тут же сворачивать.

12. Ромовый кекс

3 желтка и 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 2 ст. ложки картоф. муки. Взбить белки и все смешать, добавить ром. Хорошо смазать форму (бумагу) и вылить в форму. ром: 1 ст. воды, 1 ст. сахара кипятить до сиропа. Остынет - влить 2 ст. ложки водки.

13. Кекс с творогом

500 г муки, 125 г слив. масла, 120 г сахара, 2 яйца, 250 г творога, 100 г измельченных обжаренных грецких орехов, 100 г распаренного изюма. (в 1 стакане - 140 г толченых орехов в 1 ст.ложке- 12 г) Муку растереть со слив. маслом. Добавить сахар, яйца, 1 ст.л. рома, щепоть соли, взбитый вилкой творог, орехи, изюм. Тесто промесить. Разделать в продолговатый кирпичик, выпекать в умеренно горячей духовке 50 мин. Готовый смазать и посыпать сах.пудрой.

14. Кекс любаша

2 ст. сахара, 4 яйца, 150 г масла слив., 400-500 г сметаны, 3 ст. муки, 1 ч.л.соды + уксус, 2 ст.л.какао. сахар + яйца взбить, добавить масло, сметану, соду + уксус. Всыпать муку и размешать. Тесто разделить на две части и одну добавить какао. На сковороду, смазанную маслом и посыпанную манкой, выливать поочередно светлые и шоколадные слои. Выпекать 20-25-30 мин. при t" - 200-250.

15. Гульбанак

Разбить яйца, добавить молоко, соль, муку. тесто крутое, как на лапшу. Разделить на 300 г и раскатать в 1 1/5 мм. Нарезать полоски 3-4 см. Сделать неглубокие надрезы, свернуть трубочкой, сжать посередине и жарить. На 1 кг изделия: 640 г. муки, 6 яиц, 130 г молока, соль, сахар.

16. Тарталетки с сыром

Мука с маслом, влить подсоленную сметану, замесить, раскатать в тонкий пласт. Влить в формы. начинка: творог, тертый сыр, желтки. Взбить белки и все смешать. Тесто: 3 ст. муки, 200 г сметаны. Начинка: 300 г творога, 250 г сыра, 3 яйца.

17. Пряник (1)

1 1/2 ст. сметаны, 2 ст. ложки сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 2 ст. ложки меда, 3 ст. муки, сода, изюм, корица.

18. Пряник (2)

1 ст. сметаны, 3 яйца, 50 г маргарина, всыпать немного толченых орехов, тесто, как сметана, вылить на лист, посыпать орехами.

19. Ореховый пряник

1 ст. орехов, 1 ст. изюма, 1 ст. сахара - всесмешать. 3 желтка растереть с сахаром, 3 белка взбить. Разрезать на кусочки после выпечки.

20. Черный пряник

1 ст. сахара, 1 ст. меда, 2 яйца, 1/2 ст. крепкого чаю, 1 ст. ложку масла, орехи, сода. слабо замесить, положить на сковородку и поставить в духовку.

21. Еврейское пирожное

Сделать в горке муки ямку и вылить в нее: 2 яйца, 1/2 ст. воды, 1/4 ст. сахара. круто замесить, раскатать и смазать маслом (3 раза). Разделить на 6 частей и раскатать каждый лист. Начинка: 400 г толченых орехов смешать с корицей, 300 г изюма, 300 г варенья, 1 лимон(нарезать ломтиками).

22. Дамские пальчики

1-е тесто: 1 ст. муки, 1 ст. сметаны - замесить, выставить на холод. 2-е тесто: 1 ст. муки, 200 г сливочного масла - замесить. Выставить на холод. Начинка: 3 белка взбить, всыпать 1 1/2 орехов с сахаром. Тесто1 раскатать, сверху тесто2 - сложить конвертом, раскатать опять сложить и раскатать, и опять сложить и раскатать . Раскатанное тесто нарезать на прямоугольники (7Х8 см), сверху положить начинку, края завернуть в трубочку. Сверху посыпать корицей с сахаром.

23. Рогалики

2 желтка, 250 г масла, 0.5 ст. сметаны, соды, 400 г муки. Сделать крутое тесто. Начинка: орехи или варенье.

24. Кекс

3 ст. муки, 1 ст. манной крупы, 4 яйца, 2 ст. сахара, 2 ст. кислого молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соды, ванилин. Смешать, всыпать орехи, изюм. массу вылить в форму. Выпекать 1ч -20мин.

25. Чек-чек

4 яйца, 2 ст. ложки спирта, соль на конце ножа. Муки - сколько замесится. Замесить тесто как на лапшу, нарезать, обжарить в жире до золотистого цвета. Смешать сахар и мед в соотношении 1:1 (250:250 г). Нагревать, перемешивая, и перемешать с остывшей "лапшой". Придать форму горки в горячем виде. Если есть грецкие орехи - нарезать и равномеро посыпать сверху.

26. Муравейник

4 ст.муки (тонкий стакан без верха), 200 г размягченного марг., 0.5 ст. сметаны, 0.5 ст. сахара, 0.5 ч.л.соды + уксус все вымесить в тугой комок теста, пропустить через мясорубку на противень, печь до готовности (подсушить, подрумянить). Готовое

порубить ножом. крем: 1 б. сгущенного молока варить 2 часа, остудить. 200 г слив. масла растопить (не до кипения). Все взбить в пышный крем. Все перемешать, сложить в горку, посыпать тертым шоколадом, украсить драже, клюквой. Можно добавить орехи.

27. Рулет с творогом

Растереть 4 желтка и 1 ст. сахара, добавить 4 взбитых белка. Все время взбивая добавить 4 ст. ложки муки. Вылить на лист, выпечь и горячий намазать начинкой, скрутить как рулет. Начинка: 500 г творога пропустить через мясорубку, добавить 1 ст. сахара и вторично пропустить через мясорубку. Добавить 100-150 г слив. масла, растереть.

28. Лимонник (1)

Растереть 4 желтка и 1 ст. сахара. сода на уксусе. 250 г слив. масла, 2 ст. ложки сметаны, 3.5 ст. муки. Испечь 3 коржа. начинка: 3-4 лимона, 1 ст. изюма пропустить через мясорубку и добавить 1 ст. сахара. Помазать коржи, положить под гнет на сутки. Затем взбить 4 белка с 2 ст. ложками сахара, намазать сверху и в духовку на 5 минут.

29. Лимонник (2)

300 г слив. масла, 3 ст. муки мелко разрубить на доске. Предварительно 0.5 ст. молока и 0.5 палочки дрожжей и 1 чайн. ложку сахара развести. Полученную жидкость постепенно добавлять в нарубленное тесто. Тесто разделить на 2 части. Начинка: 1 лимон натереть на терке, всыпать 1.5-2 ст. сахара, 1 часть теста уложить на лист,сверху - начинку, закрыть второй частью теста.

30. Ежики

1 пачка марг. (растопить) + 3 желтка + соду + уксус +3 ст.л. сметаны + мука (сколько возьмет). Сделать из теста ежиные туловища и выпечь. Глазурь: 1/2 ст.л.молока + 50г масла + 1 ст.сахара +3 ст.л. какао - кипятить 1-2 мин. Ежиные фигурки спинками окунать в глазурь и посыпать измельченными вафлями. Потом рисовать спичкой глазурью нос и глаза.

31. Букет роз

Лепестки: 4 яйца взбить с 1 ст.сахара + 1 ст.муки. Полученную массу выкладывать на горячий смазанный маслом противень чайной ложкой и выпекать 2-3 мин. Горячие обернуть вокруг соломинки в виде розы.

32. Метеорит

1 кг ирисок растопить с 300 г масла слив. И всыпать измельченные кукурузные палочки. Сформировать шарики, окунуть в глазурь вынести на холод. Ириски должны быть мягкие молочные ("тузик" или "золотой ключик" чтобы жевались, а не

откусывались).

V. ЧАЙ

Общие правила приготовления чая

1. Чай с молоком
2. Чайный глинтвейн
3. Чай по-китайски
4. Чай по-японски
5. Чай-пунш по-китайски
6. Чай-пунш по-индийски
7. Чай-пунш по-кубински
8. Чай по-вьетнамски
9. Чай по-русски
10. Степной чай
11. Чай по-казахстански
12. Праздничный чай по-киргизски
13. Пасечный чай по-грузински
14. Грог по-рыбацки
15. Чай-пунш по-русски
16. Напиток "самоварная песенка"
17. Апельсиновый айс-чай
18. Чай-лимонад
19. Чай с шампанским по-русски
20. Яичный чай-пунш
21. Чайный пунш
22. Чай по-английски
23. Чай по-монгольски
24. Высокогорный чай
25. Высокогорный чай по-шотландски
26. Молочный чай по-шотландски
27. Молочный чай по-голландски
28. Яичный чай
29. Чай с молоком по-индийски
30. Фруктовый чай
31. Лимонный чай
32. Витаминный чай
33. Яблочный чай
34. Клубничный чай
35. Чай с соком из красной смородины
36. Чай с соком из черной смородины
37. Чай с лимоном
38. Холодный чай со специями
39. Чай по-шведски
40. Чай кобблер
41. Крюшон из чая

КАК ПРАВИЛЬНО ЗАВАРИТЬ ЧАЙ?

Чтобы приготовить вкусный и ароматный чай, необходимо соблюдать определенные нормы и правила.

Первое условие - наличие хорошего сосуда для приготовления чая, который не следует использовать для других целей. Перед приготовлением чая этот сосуд следует сполоснуть кипятком, после чего засыпать в него определенное количество чая.

Обычная доза - 1 чайная ложка чая на 1 чашку напитка, причем добавляется еще одна ложка чая в чайник. Но эта норма зависит прежде всего от качества чая и его сорта. Засыпанный чай в предварительно прогретый чайник надо залить горячей водой, снятой с огня за миг до закипания. Полученную заварку необходимо 1 минуту выдержать в закрытом крышкой чайнике, после чего добавить остальную воду. Через 3-4 минуты готовый чай разлить в фарфоровые чашки.

Если время, в течение которого происходит процесс заварки, сократить, чай не будет иметь нужного аромата, если его продолжить - дубильные вещества придадут чаю горький и неприятный вкус. Готовый чай нельзя наливать прямо из сосуда для заварки, а из другого, предварительно согретого.

1. Чай с молоком

Продукты для приготовления: 2/3 крепкого чайного настоя и 1/3 молока.

В хорошо прогретые чашки налить определенное количество молока и затем долить чайным настоем. Опыт показывает, что только при такой последовательности напиток приобретает хороший вкус и аромат. Чай способствует усвоению молока, вследствие чего его лучше переносят люди, страдающие заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

2. Чайный глинтвейн

Чайный глинтвейн подают на праздничных и торжественных ужинах. По своему ободряющему и освежающему действию он превосходит любой вид портвейна.

Продукты для приготовления: 1 л чайного настоя(из 5 ложек чая лучшего сорта), 300 г яблочного сока, 300 г абрикосового сока (или виноградного), 200 г сахара, 100 г коньяка или рома.

Чайный настой вливают в эмалированную посуду, где предварительно замешаны соки и положен сахар. Закрыть сосуд крышкой и поставить на слабый огонь на 1/2 часа, но не доводить до кипения. затем добавить коньяк или ром. При этом чай всегда вливается в фруктовую смесь!!! Глинтвейн подходящ для больных в период восстановления после инфекционных заболеваний, физическом и психическом истощении. Можно добавлять в него

ароматические специи (корицу, гвоздику ...).

3. Чай по-китайски

Продукты для приготовления: на 1 чашку - 1 чайная ложка зеленого чая, 1 чашка кипятка.

Засыпать чай в предварительно прогретый сосуд, залить кипятком и через 3 минуты перелить в другой, фарфоровый, предварительно прогретый.

Этот чай пьют горячим, маленькими глотками, без сахара и др. слащенных веществ, которые по мнению китайцев портят его натуральный аромат. Ценители чая пьют только 3 заварки, но из хороших сортов можно приготовить и четвертую.

4. Чай по-японски

Продукты для приготовления: 2 1/2 чайные ложки чая на 1/2 л кипятка.

Растертый в специальной посуде в порошок чай засыпать в предварительно прогетый сосуд и приготовить крепкий чай, залив его согретой до 60 градусов водой (при этой температуре получается максимальный аромат, но не извлекаются все компоненты чая. японцы ценят больше аромат, чем экстрат). Приготовленный чай подают в блюдечках емкостью 50 мл.

Этот чай подслащают и пьют медленно, глотками.

5. Чай-пунш по-китайски

Продукты для приготовления: сок из 2.5 лимонов и 2 апельсинов, 0.25 л коньяка, 0.5 л кипятка, 2 столовые ложки чая, 150 г меда, 0.25 рома.

Смешать коньяк, лимонный и апельсиновый соки, добавив корку с 0.5 лимона и 0.5 апельсина. Через несколько часов смесь процедить и влить горячий крепкий чай. Затем добавить мед и ром. Рекомендуется в небольших количествах.

6. Чай-пунш по-индийски

Продукты для приготовления: 2 корешка имбиря или 0.5 ложки молотого, 2-3 шт. гвоздики, 125 г сахара, 0.75 л воды, 6 чайных ложек сахара, 1 бутылка красного вина, 1 лимон, немного рома.

Растворить сахар в 0.25 л воды и вместе со специями варить 10 мин в кастрюле под крышкой. Заварить чай (0.5 л воды). К полученномы чаю добавить вино, процеженный сироп, спиралеобразно нарезанную лимонную корку и по желанию немного рома.

7. Чай-пунш по-кубински

Продукты для приготовления: 7 чайн. ложек чая, на кончике ножа молотой гвоздики, 0.5 л кипятка, 2 стол ложки лимонного сока, 1 чашка сока из черники, 1 чашка апельсинового сока, ананас, нарезаннный ломтиками.

Чай с гвоздикой заварить кипятком. Через 4 мин рамешать и процедить. Добавить соки ананас и сахар. Согреть не доводя до кипения.

8. Чай по-вьетнамски

Продукты для приготовления: 0.5 л крепкого чая, сахар по желанию, лед, 1 чашка ананасов, апельсинов, персиков или абрикосов, нврезаннных кубиками, 2 рюмки рома, сливки по желанию.

Остывший подслащенный чай разлить в стаканы со льдом. фрукты взбрызнуть ромом и выдержать. Затем добавить к налитому чаю.

9. Чай по-русски

Продукты для приготовления: 8 чайных ложек чая, кипяток, молоко, варенье, лимонный сок или сливки.

Чай засыпать в прогретый сосуд и залить кипятком. Через 5 мин слить в заварной чайничек. Каждый наливает себе сам заварки и кипятка. Можно добавлять молоко, сливки, лимон.

Русский чай пьют вприкуску.

10. Степной чай

Продукты для приготовления: 12 чайных ложечек чая, 0.5 л воды, 2 л молока, соль.

Засыпать в воду чай и вскипятить, после чего добавить молоко и соль по желанию. Варить смесь 10 мин, процедить и подать. Спитой чай отжать.

11. Чай по-казахстански

Продукты для приготовления: 5 ложек чая,0.5 л кипятка, сливки, молоко.

Чай залить кипятком. Через 3 мин добавить сливки. Размешать и процедить в другой сосуд, после чего перелить в первый, для однородности жидкости. Через 2 мин подать.

12. Праздничный чай по-киргизски

Продукты для приготовления: 0.5 палочки корицы, 5 шт гвоздики, корка с 0.5 лимона, сок из 0.5 лимона и 1 апельсина, сахар-рафинад, ванильный сахар по-желанию.

Корицу, гвоздику, и лимонную корку положить в мешочек, опустить в сосуд с кипятком и поставить его на очень слабый огонь. Затем добавить лимонный и апельсиновый соки и выдержать еще 3 мин на огне. Готовый чай разлить в чашки и подать с сахаром-рафинадом.

13. Пасечный чай по-грузински

Продукты для приготовления: 3 чашки крепкого чая, 1 чашка меда, 1 рюмка водки.

Чай, мед и водку смешать. Полученную смесь поставить на огонь и довести до кипения. По желанию можно положить

ванильный сахар. Разлить в небольшие стаканчики.

14. Грог по-рыбацки

Продукты для приготовления: 6 ч. ложек чая, 0.5 л кипятка, 0.125 коньяка, 1 рюмка рома, корка с 0.5 лимона, сок из 2 лимонов, мед.

Чай залить кипятком. Через 5 мин процедить и добавить сок и корку лимона подсластить полученную смесь медом и размешать. Подать в чашках.

15. Чай-пунш по-русски

Продукты для приготовления: 2 стол. ложки чая, 0.5 л кипятка, 0.125 л рома, 0.25 л красного вина, сок из 0.5 лимона, корка с 1 апельсина и 0.5 лимона, 9 кусков сахара-рафинада.

Чай залить кипятком, через 5 мин процедить, добавить корку и сок лимона. Каждый кусочек рафинада натереть апельсиновой кожурой, опустить в сосуд с вином и поставить на огонь. Довести до кипения и влить чайную смесь и ром. Подать пунш очень горячим.

16. Напиток "самоварная песенка"

Продукты для приготовления: 0.5 л крепкого чая, 0.5 л красного вина, сахар.

В прогретые бокалы для пунша влить 0.66 чая и 0.33 красного вина. Добавить сахар.

17. Апельсиновый айс-чай

Продукты для приготовления: 4 порции апельсинового или лимонного мороженого,0.5 л крепкого холодного чая, сахар, сливки, ломтики мандарина.

В чашки положить по 1 шарику апельсинового мороженого и залить небольшим количеством сладкого чая. Сверху украсить сливками и ломтиками мандарина.

18. Чай-лимонад

Продукты для приготовления: 0.5 л холодного крепкого чая, 1 лимон, 0.5 бутылки белого вина5 стол. Ложек сахара или меда, колотый лед, газированная вода по желанию. Чай, сахар, лимонный сок или мед смешать в миксере. Подать в стаканах со льдом.

19. Чай с шампанским по-русски

Продукты для приготовления: 4 чайные ложки чая, 0.250 л кипятка, сок из 0.5 лимона, корка с 1 лимона, 1 бутылка советского игристого, сахар по вкусу.

Чай залить кипятком, через 5 мин процедить, добавить сахар, лимонный сок и спиралью корку. После охлаждения подслащенную и ароматизированную смесь перелить в сосуд для крюшона, положить еще несколько ломтиков лимона и влить шампанское.

20. Яичный чай-пунш

Продукты для приготовления: 6чайн. ложек чая,0.5 л кипятка, 2 желтка, 35 г сахара, мускатный орешек, ром по желанию.

Залить чай кипятком и выдержать 5 мин. Яичные желтки взбить в пену и добавить к чайному настою. В полученный напиток можно влить немного рома.

21. Чайный пунш

Продукты для приготовления: 0.375 красного вина, .5 крепкого чая, 0.125 воды, 50 г сахара, 2 шт гвоздики, 1 кусочек корицы, немного лимонной корки, 3-5 яиц.

Крепкий чай и вино согреть. Из воды, сахара и специй сварить сироп и добавить к нему смесь из чая и вина. На водяной бане взбить в пену 3-5 яиц и ввести в них готовый пунш.

22. Чай по-английски

Продукты для приготовления: на каждую чашку - по 1 чайной ложке чая + 1 чайн. ложка в чайник., кипяток, молоко, сахар.

Залить чай кипятком и выдержать 5 мин, затем перелить настой в другой сосуд, который за эти 5 мин 2 раза сполоснуть горячей водой.

В хорошо прогретые чашки налить молока и добавить чайный настой.

23. Чай по-монгольски

Продукты для приготовления: 1 стол. ложка чая, 0.5 л холодной воды, 30 г муки, 1 стол. ложка сливочного масла, 40 г риса, соль, 0.25 молока.

Измельченный в порошок чай засыпать в сосуд, влить холодную воду, поставить на огонь и вскипятить. Сливочное масло и муку согреть на сковороде, после чего вместе с молоком, 1 чайной ложкой сливочного масла добавить к горячему чаю. Полученную смесь довести до кипения, посолить по вкусу и подать.

24. Высокогорный чай

Продукты для приготовления: 2 чайные ложки чая, 1 чашка кипятка, засахаренные фрукты, 1 кувшин кипятка.

Залить чай кипятком (1 чашкой) и выдержать 5 мин. Полученный настой процедить в прогретый сосуд, затем разлить по пол-чашки и проластить засахаренными фруктами. По желанию долить кипятком.

25. Высокогорный чай по-шотландски

Продукты для приготовления: 1 стол. ложка чая, 0.5 л кипящего молока, сахар.

Засыпать чай в прогретый сосуд, залить кипящим молоком, выдержать 7 мин и подать.

26. Молочный чай по-шотландски

Продукты для приготовления: 2 чайн ложки чая, 0.5 кипящего молока, 1 яичный желток, 1 чайная ложка меда или сахара.

Залить чай кипящим молоком. Взбить желток с медом, добавить к нему процеженное молоко и подать.

27. Молочный чай по-голландски

Продукты для приготовления: 3 чайн. ложки чая, 0.5 л кипящего молока, сахар, ром или коньяк, колотый лед, сливки.

Залить чай кипящим молоком и выдержать 5 мин, процедить и положить сахар. К остывшей смеси добавить ром, положить лед и подать с соломинкой, влив сливки.

28. Яичный чай

Продукты для приготовления: 1яичный белок, 2 яичных желтка, 60 г сахара, сок из 0.5 лимона, 0.5 л крепкого чая.

Яичный белок, желтки, сахар и лимон хорошо взбить. К смеси добавить чай и на водяной бане взбить до пены. Затем разлить в прогретые чашки и подать.

29. Чай с молоком по-индийски

Продукты для приготовления: на чашку напитка 1.5 чайные ложки индийского чая и чашка кипящего молока.

Приготовить как чай по-английски, выдержать 5 мин и подать без специй.

30. Фруктовый чай

Продукты для приготовления: 0.5 чашки меда, 6 гвоздичек, 1 кусочек корицы, щепотка соли, 1.5 чашки воды, 2.5 чашки фруктового сока, сок из 2 лимонов, 2 чашки крепкого чая, 1 апельсин.

Залить водой мед, корицу и гвоздику и варить 5 мин, после процедить. В полученную жидкость влить фруктовый сок, чай, поставить на огонь и вскипятить. Добавить лимонный сок и нарезанный ломтиками апельсин.

31. Лимонный чай

Продукты для приготовления: 0.5 чашки воды, 0.5 чашки сахара, 0.5 л кипятка, 1 стол. ложка чая, 1/4 чашки лимонного сока, 4 гвоздички.

В кастрюлю высыпать сахар , залить холодной водой и варить на слабом огне 10 мин. Чай залить кипятком и выдержать 5 мин, затем процедить, добавить сахарный сироп и лимонный сок.

В каждую чашку положить по ломтику лимона, прикрепив к нему 1 шт гвоздики, налить чайного настоя и подать.

32. Витаминный чай

Продукты для приготовления: 0.5 л крепкого чая, сок из 0.5 лимона и 1 апельсина, сахар.

Горячий чай смешать с лимонным и апельсиновыми соками, положить сахар.

33. Яблочный чай

Продукты для приготовления: 0.5 холодного крепкого чая, 0.25 л яблочного сока, сок из 1 лимона.

Чай и сок смешать, добавить сахар и лимонный сок.

34. Клубничный чай

Продукты для приготовления: 0.5 холодного крепкого чая, 4 столовые ложки клубничного сиропа, 1 стол. Ложка лимонного сока, сахар.

Чай, клубничный сироп и сок смешать. Подсластить и подать. Можно использовать вместо сиропа свежий сок клубники.

35. Чай с соком из красной смородины

Продукты для приготовления: 0.5 л сока красной смородины, 2 стол. ложки сока из черешен, 1 стол ложка клубничного сиропа, 0.25 л холодного крепкого чая.

Продукты хорошо смешать. Подать с газировкой.

36. Чай с соком из черной смородины

Продукты для приготовления: 0.5 л холодного крепкого чая, 0.125 л сока из черной смородины, сахар, 0.5 бутылки газводы, лед.

Размешать, добавить сахар. Подать с газированной водой и льдом.

37. Чай с лимоном

Продукты для приготовления: 4 чашки крепкого чая, 4 стол ложки сахара, 4 стол ложки лимонного сока, лед.

Все смешать и подать в стаканах со льдом.

38. Холодный чай со специями

Продукты для приготовления: 2 стол ложки чая, 1 чайная ложка имбиря, 1 кусочек палочки корицы, 4 гвоздики, 1 чайная ложка мятного чая, 0.5 л кипятка, сахар, сок из 3 лимонов, лед.

Чай, специи и мятный чай залить кипятком. Через 6 мин процедить и добавить сахар. Остывшую смесь смешать с лимонным соком и газводой. Подавать со льдом.

39. Чай по-шведски

Продукты для приготовления: 1 пачка сухого цельного молока, 0.75 л теплой воды, чайная ложка черного чая.

Молоко развести и вскипятить. Чай залить молоком. Выдержать пока чай не растворится полностью. Подать холодным.

40. Чай кобблер

Продукты для приготовления: 2 винные рюмки какао-сиропа, чай, заваренный до золотистого цвета, сливки, фрукты (ломтиками), колотый лед.

В бокалы со льдом влить какао-сироп и настой чая. добавить

сливки и фрукты.

41. Крюшон из чая

Продукты для приготовления: 1 л крепкого чая, 1 лимон, 100 г сахара, 1 рюмка рома, 1 бутылка шампанского.

К чаю сок и корку лимона, сахар и ром. Выдержать смесь полчаса, вынуть лимонную корку и влить охлажденное шампанское.

??

VI. КОФЕ

??

Общие правила приготовления кофе

1. КОФЕ МОККО ПО-ТУРЕЦКИ
2. КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ
3. КОФЕ МОККО ПО-АРАБСКИ
4. КОФЕ "АФРИКА"
5. КОФЕ "ИНДИЯ"
6. КОФЕ ПО-РУМЫНСКИ
7. КОФЕ ПО-ВЕНГЕРСКИ
8. КОФЕ "ОРИЕНТ"
9. КОФЕ ПО-КАЗАЦКИ

КАК ПРАВИЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ КОФЕ?

Несколько "золотых", а в сущности очень простых правил. кофейник должен быть вычищен и вымыт, т.к. эфирные масла от кофе накапливаются на посуде и очень быстро расщепляются.

Вода для кофе должна быть как можно мягче.

Кофе рекомендуется обжарить и смолоть непосредственно перед приготовлением. Хранят кофе в плотно закупуренных банках из жести или стекла, вдали от приправ, имеющих запах.

Для улучшения аромата кофе к нему можно добавить щепотку соли или порошка какао.

При приготовлении в подогетый сосуд засыпают кофе среднего помола, заливают кипяткоми настаивают 5 мин. в течение этого времени все составные части кофе извлекаются. Затем его размешивают, но не металлической ложкой, и переливают в другой нагретый сосуд.

При фильтровании молотый кофе насыпают на сырую фильтровальную бумагу или в воронку и постепенно заливают кипятком. Рекомендуется это делать на водяной бане.

П_р_и_м_е_ч_а_н_и_е. Но ни в коем случае не теплым.

1. КОФЕ МОККО ПО-ТУРЕЦКИ

Этот вид кофе в зависимости от сахара бывает горьким, сладким, очень сладким, более жидким или густым.

Обычно на 1 чашку напитка кладут 1 полную чайную ложку кофе мелкого помола и сахар по вкусу.

Кофе по-турецки приготовляют 2 способами.

1) в кофейничек с кипящей водой засыпают кофе и сахар и доводят до кипения. Закипевший кофе снимают с огня, потом опять ставят на огонь и снова доводят до кипения (обычно это проделывается раза 3).

2) кофе, смешанный с сахаром в кофейничке, заливают холодной водой и выдерживают несколько минут для извлечения ароматических и вкусовых веществ. Затем кофейничек ставят на медленный огонь-так кофе закипает медленнее и образуется больше пены. Доведя до кипения снимают и сразу ставят на огонь, доводя до кипения еще раз.

Готовый кофе подают следующим образом. На небольшое блюдо ставят кофейничек, кофейные чашечки на маленьких блюдечкаь и стаканы с холодной водой. Принято, чтобы гость сам наливал себе кофе.

В таких случаях используют медные кофейнички, начищенные до блеска.

2. КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ

Продукты для приготовления: на 1 чашку - полная чайная ложка кофе мелкого помола, 0.5 яичного желтка, сахар.

Приготовить обычный кофе по-турецки и добавить половину взбитого в пену желтка.

Это тонизирующий и очень питательный напиток. Его подают в горячем и охлажденном виде.

3. КОФЕ МОККО ПО-АРАБСКИ

Продукты для приготовления: на 4 чашки - 6 чайных ложек кофе очень мелкого помола, 3 чайные ложки сахара или 3 куска рафинада.

В горячую воду всыпать кофе и сахар и поставить на огонь. Довести до кипения, затем снять и через несколько секунд поставить обратно. Повторить все 2 раза еще. Готовый напиток взбрызнуть 2-3 каплями холодной воды. После отстоя гущи размешать и разлить в чашки. Вместе с кофе подать холодную воду в стаканах.

4. КОФЕ "АФРИКА"

Продукты для приготовления: на 4 чашки - 6 чайных ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 1 наполная чайная ложка какао-порошка, щепотка молотой корицы, немного коньяка, сахар.

Все указанные продукты смешать и варить на спиртовке. коньяк добавить к готовому кофе. Подать в горячем виде.

5. КОФЕ "ИНДИЯ"

Продукты для приготовления: 10 чайных ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 8 чайных ложек сахара, 4 гвоздички,

натертая на терке цедра с 1 апельсина, 1 маленькая рюмка рома, сливки.

Кофе залить кипятком и через 5 мин разлить в 4 чашки. в каждую положить по 2 ложечки сахара и 1 гвоздичке, тертой цедры и немного рома.

К кофе подать сливки.

6. КОФЕ ПО-РУМЫНСКИ

Продукты для приготовления: 6 чайных ложек кофе мелкого помола, 4 чайные ложки сахарной пудры, 2 чайные ложки какао-порошка, 4 чашки холодной воды, сахар, ванилин.

Кофе, сахар и какао смешать в кофейничке, залить холодной водой и поставить на огонь. Непосредственно перед закипанием снять с огня и разлить в чашки, положив в каждую сахар по вкусу, немного ванилина и взбитых с сахарной пудрой сливок. Вместе с готовым кофе подать ванилин и сливки.

7. КОФЕ ПО-ВЕНГЕРСКИ

Горлышко согретого кувшина, поставленного на водяную баню, закрыть чуть влажной фильтровальной бумагой. Кофе крупного помола залить горячей водой. Горлышко должно быть как можно более закрытым для сохранения аромата. В процеженный напиток положить сахар и подать.

8. КОФЕ "ОРИЕНТ"

Продукты для приготовления: 8 чайных ложек кофе, 3 стол. ложки меда и 300 мл воды.

Воду и мед смешать в кофейничке, поставить на огонь и вскипятить. Добавить кофе и мешая довести до кипения. разлить в 4 чашечки.

9. КОФЕ ПО-КАЗАЦКИ

Продукты для приготовления: 0.25л крепкого кофе, 0.25л красного вина, 3 рюмки водки, сахар.

Все указанные продукты смешать.

ДОМАШНЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОРТОВ

1. АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Тесто: 1 апельсин, 8 ст.ложек сахарного песку, 1/2 стакана толченых сухарей, 4 яйца.

Сварить 1 апельсин с семенами и кожей. Когда он станет мягким, вынуть из него семена. Апельсин с коркой размять в эмалированной миске. 4 желтка растереть добела с сахарным песком, смешать с апельсином, толчеными сухарями и взбить в густую пену белками. Размешать, вылить в форму и испечь. Когда торт будет готов, покрыть верх и края апельсиновым кремом, украсить дольками апельсина.

Крем: 1 апельсин, 1/4 стакана сахара, 4 желтка, 1 яйцо, 1/3 стакана вина, 4 белка.

Сахар смешать с цедрой. Выжать сок апельсина, желтки и яйцо смешать с вином, размешать все вместе и варить на небольшом огне, пока не загустеет, все время взбивая. Когда крем загустеет, снять с огня и продолжать взбивать, пока не остынет. Затем прибавить 4 взбитых белка, смазать торт и поставить на 10 мин. в нежаркую печь, чтобы сверху образовалась корочка.

2. ШОКОЛАДНЫЙ

Тесто: 4 желтка, 1/2 стакана сахара, 200 гр. сливочного масла, 2-2,5 стакана муки, 2 ст.ложки какао.

Желтки растереть с сахаром, смешать с маслом, всыпать муку, какао и замесить тесто. Тесто должно быть мягким. Разделить тесто на 3 части, раскатать его толщиной в 1/2 см и испечь 3 коржа. Кремом промазать 2 коржа, верх торта покрыть глазурью.

Крем: 4 белка, 1/2 стакана сахара, 1 стакан орехов, лимонная цедра 1 лимона. Белки взбить с сахаром в густую пену, смешать с орехами и цедрой.

Глазурь: 2 ст.ложки сметаны кипятить до загустения, прибавить 2 ч.ложки какао, 3 ст.ложки сахарного песку, 50 гр. сливочного масла и снова кипятить до загустения.

3. СВАДЕБНЫЙ

8 белков охладить, взбить с 2 стаканами сахара в густую пену, на противень положить кальку и выложить взбитые белки небольшими порциями, поставить в теплую печь и сушить до готовности.

Крем: 400 гр. сливочного масла перемешать с банкой сгущенного молока, всыпать 1 стакан очищенных грецких орехов. Массу взбить до пышного состояния.

Собирать торт сразу в посуде, в которой подадут на стол. Каждую высушенную лепешку (безе) смазать кремом, и уложить на блюдо горкой. Оставшимся кремом обмазать горку, сверху посыпать орехами.

4. НАТАША

Тесто: 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 ч.ложка соды, 1/2 банки сгущенного молока, 1/2 стакана изюма, 1 ст.ложка какао, 1/5 стакана муки.

Яйцо растереть с сахаром, добавить сметану, соду, загасить уксусом, сгущенное молоко, муку. Все перемешать, разделить на 2 части, в 1-ю часть положить изюм, во 2-ю - какао, выпечь 2 коржа.

Крем: взбить 200 гр. сливочного масла с 1/2 банки сгущенного молока.

5. МОРКОВНЫЙ

Тесто: 2 яйца, 1,5 стакана сахара, 1/2 ч.ложки соды, 1 стакан

тертой моркови, 250 гр. маргарина, 1,5 стакана муки.

Маргарин растопить, все продукты смешать и замесить тесто как на оладьи. Испечь корж, разрезать, промазать кремом.

Крем: взбить 200 гр. сметаны с 1/2 стакана сахара.

6. КАРИНКА

Тесто: 2 яйца, 2 стакана сахара, 2 ст.ложки меда, 100 гр. сливочного масла, 2 ч.ложки соды, ванилин, 5 стаканов муки.

Яйца растереть с сахаром, соду загасить уксусом, добавить мед, размягченное масло, замесить тесто. Тесто должно быть мягким. Разделить на 11 частей, раскатать тонко коржи. Выпечь, промазать кремом. Один корж мелко искрошить и посыпать верх торта.

Крем: 200 гр. масла, 1 банка сгущенного молока.

7. СТАКАННИК

Тесто: 1 стакан сахара, 1 стакан битых яиц (6 штук), 1 стакан сметаны, 1 стакан масла (200 гр), 1 стакан мака, изюма, черемухи или орехов, 1 ч.ложка соды, мука.

Все продукты тщательно перемешать с добавлением муки до консистенции густой сметаны, дать постоять 20-30 мин. Выпекать 25-30 минут. Дать остыть в форме, осторожно перевернуть на блюдо и украсить по своему усмотрению.

8. ИДЕАЛ

Тесто: Делается на паровой бане. 50 гр. сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 ст.ложка меда, соль, сода, 2 стакана муки.

Масло смешать с сахаром, добавить слегка взбитые яйца, мед, соль, соду. Массу, постепенно мешая, держать на паровой бане около 10 минут, потом всыпать муку и, перемешивая, держать еще 5 минут. Выложить тесто на стол, разделить на 6 равных частей и раскатать в очень тонкие коржи, придавая им квадратную форму. Выпечь, смазать кремом. Сверху торт посыпать крошкой и оставить на несколько часов для пропитки.

Крем: Взбить 300 гр. масла с банкой сгущенного молока.

9. БЕЛОЧКА

Тесто: 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 ч.ложка уксуса, 3/4 ч.ложки соды, 1 стакан муки, 2 ст.ложки какао.

Замесить тесто, разделить на 2 части, в одну добавить какао, испечь 6 коржей. Промазать коржи кремом, сверху покрыть глазурью.

Крем: Взбить 200 гр. сметаны с 1/2 стакана сахара, добавить 1 стакан орехов.

Глазурь: смотри рецепт 2.

10. СМОРОДИНА

Тесто: 1 стакан смородинового варенья, 1 стакан сахара, 1

яйцо, 1 стакан молока, 1 ст.ложка соды, 2,5 стакана муки.

Замесить тесто, выложить в форму, корж разрезать на две части, промазать смородиновым вареньем. Сверху украсить консервированными или свежими ягодами.

11. СНЕЖНАЯ ГОРА

500 гр. готового печенья обмакивать в молоко и раскладывать прямоугольником: по 5 шт. в длину и ширину. Сверху слой крема. Опять слой печенья и т.д. Последний слой печенья: всего 5 шт. положить на середину и сверху крем. Все это раскладывается на полиэтиленовой пленке. Когда все разложено, нужно боковые стенки поднять и соединить сверху - в форме шалаша. Положить в холод. Залить глазурью (рецепт 2) и остудить.

Крем: 6 творожных сырков, 200 гр. масла, 1 стакан сахара. Масло размягчить, добавить сахар, сырки и все это взбить.

12. ГУСИНЫЕ ЛАПКИ

Тесто: 70 гр. сахара, 80 гр. муки, 2 яйца.

Яйца с сахаром взбить до увеличения массы в 3 раза, замесить с мукой. Массу выложить в форму и выпекать при температуре 210-220 градусов. Остывший бисквит покрыть консервированной вишней и сверху глазурью (рецепт 2). Бока обсыпать бисквитной крошкой, верх украсить кремом и ягодами.

Крем: 125 гр. сахарной пудры, 155 гр. масла, 15 гр. какао, 10 гр. коньяка, 35 процентов сливок.

Сахарную пудру, сливки и масло взбить до пышной массы. Добавить вино и какао.

13. ТЕТЯ ГАЛЯ

Тесто: 4 желтка, 1/2 стакана сахара, 100 гр. масла, ложка спирта или водки, 1/4 ч.ложки соды, 2 стакана муки.

В размягченное масло положить растертые добела желтки с сахаром, добавить спирт, соду, муку, замесить тесто, разделить на 2 части и испечь коржи. Остывшие коржи намазать прослойкой и поставить в теплую печь, чтобы прослойка подсохла, верх торта покрыть глазурью.

Прослойка: 4 белка взбить в густую пену с 1 стаканом сахара, всыпать 1 стакан молотых грецких орехов.

Глазурь: см. рецепт 2.

14. НАСТЯ

Тесто: 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 ч.ложка соды, уксус, 1,5 стакана муки, ванилин.

Яйца взбить с сахаром до образования пышной массы, влить сметану, добавить соду, гашенную в уксусе, муку, щепотку ванилина. Все перемешать до образования однородной массы, разогреть не сильно духовку вместе с формой, форму вынуть, смазать маслом, мукой и вылить тесто. Выпекать 40 минут, пока

тесто не приобретет коричневый цвет.

Крем: 150 гр. масла, 1 банка сгущенного молока, 200 гр. чернослива, 1 стакан очищенных грецких орехов.

Масло взбить со сгущенным молоком, чернослив залить на 1 час горячей водой, мелко нарезать, грецкие орехи прокалить на сковороде. Готовый корж разрезать на 2 части, нижнюю обильно смазать кремом, накрыть верхним коржом и покрыть глазурью.

Глазурь: см.рецепт 2.

15. ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

Тесто: 100 гр. сахара, 200-250 гр. муки, 2 яйца, 100 гр. толченых орехов, 1/2 ч.ложки соды, 100 гр. жидкого меда, сок 1 лимона.

Яйца растереть с сахаром, соду перемешать с лимонным соком, добавить мед и орехи. Замесить тесто как на оладьи, испечь 3 коржа.

Крем: 500 гр. чернослива, 1/2 стакана сахара, 200 гр. масла (можно 1 стакан сметаны), 1 стакан орехов.

Чернослив замочить на 5 часов, пропустить через мясорубку, в чернослив и орехи добавить взбитую сметану с сахаром. Крем взбить и смазать им коржи.

16. ПАЙ

Тесто: 200 гр. масла, 200 гр.сметаны, 1 стакан муки, 1 ч.ложка соды, 4 яйца, 1 стакан сахара.

Муку и масло положить в миску и порубить ножом, влить сметану, яйца, добавить сахар и соду, быстро замесить тесто, вылить в форму и поставить в хорошо нагретую духовку, корж слегка подрумянить, смазать яблочной начинкой и снова поставить в духовку, убавить огонь. Готовый торт обсыпать сахарной пудрой.

Начинка: 1 стакан яблочного конфитюра или повидла.

17. АДМИРАЛЬСКИЙ

Тесто: 300 гр. маргарина, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 3 стакана муки.

Замесить тесто, разделить на 3 коржа, испечь. Когда коржи остынут, промазать кремом. Верх торта украсить свежими или консервированными ягодами.

Крем: 300 гр. джема или повидла, 200 гр. сметаны. Сметану с джемом (повидлом) хорошо взбить.

18. АВСТРИЙСКИЙ

Тесто: 1 яйцо, 2 ст.ложки сахара, 3 ст.ложки масла, 1 ч.ложка соды, 2 ст.ложки меда, 1,5 стакана муки.

Яйцо растереть с сахаром, добавить масло, мед, соду, гашеную уксусом. Все перемешать, поставить на водяную баню. Держать на бане 5 минут, все время перемешивая до однородной

массы. Снять с бани, добавить муку, вылепить 6 шариков. Катать теплыми, при раскатывании посыпать мукой, шарики испечь, дать остыть, сложить горкой и залить кремом.

Крем: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара. Сметану взбить с сахаром.

19. ЕЛЕНА

Тесто: 180 гр. муки, 120 гр. масла, 1 желток, 100 гр. сахара, 1 ст.ложка рома, 2-3 ложки сметаны.

Замесить тесто, выпечь 5 коржей, промазать кремом и заглазировать шоколадом.

Крем: 200 гр. грецких орехов, 50 гр. молока, 120 гр. масла, 150 гр. сахара, ванилин.

Орехи дважды пропустить через мясорубку, залить горячим молоком, добавить масло, сахар, ванилин и хорошо вымешать.

20. МАРГАРИТА

Тесто: 2 яйца, 1/2 банки сгущенного молока, 200 гр. сахара, 300 гр. муки, 1/2 ложки соды.

Яйца растереть с сахаром, добавить сгущенное молоко, муку, соду загасить уксусом, замесить тесто, разделить на 2 коржа, испечь. Пропитать кремом, украсить орехами.

Крем: 200 гр. сметаны, 300 гр. орехов, 1/2 банки сгущенного молока. Перемешать сметану с молоком, добавить орехи.

21. НОЧКА

Тесто: 1 стакан сахара, 3 ст.ложки какао, 200 гр. печенья, 1/2 стакана молотых орехов, 2 ст.ложки изюма, 1 белок, 3 ч.ложки сахара.

Какао и сахар растопить на огне с 3 ст.ложками воды, довести до кипения. Измельчить печенье, добавить орехи, изюм и растопленный сахар с какао. Перемешать и залить взбитым белком с сахаром. Полученную массу завернуть в пергамент, придать любую форму и поставить на холод.

22. КРЕМЛЕВСКИЙ

Тесто: 200 гр. сметаны, 200 гр. масла, 2 стакана муки.

Масло натереть на терке, добавить сметану и муку, замесить тесто, разделить на 6 частей и на 2 часа поместить на холод, коржи раскатать почти прозрачными, печь до рыжего цвета. Коржи промазать кремом: 1-желтковым

2-лимонным

3-желтковым

4-белковым

5-лимонным

6-белковым

Крем:

Белковый - 2 белка, 1/2 стакана сахара, взбить.

Желтковый - 5 желтков, 3/4 стакана сахара, 100 гр. масла. Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное масло и хорошо растереть.

Лимонный - 1 лимон, 1/2 стакана сахара, лимон протереть на мелкой терке с кожурой, добавить сахар.

23. ДОМАШНИЙ

Тесто: 400 гр. маргарина, 400 гр. муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, щепотка соли, 1 ч.ложка уксуса.

Маргарин с мукой растереть руками, добавить яйцо, воду, соль, уксус, замесить тесто, испечь тонкие сочни. Сочни промазать кремом и поставить под пресс на 5-6 часов.

Крем: 1/2 банки сгущенного молока, 200 гр. масла, взбить.

24. НАХОДКА

Тесто: 200 гр. масла, 200 гр. сахара, 2 гр. корицы, 3 яйца, 200 гр. муки.

Масло растереть добела, всыпать сахар, корицу, добавить яйца и мешать пока смесь не будет рыхлой, постепенно всыпать муку, хорошо размешать, чтобы тесто было однообразное, без комочков, испечь в духовке 2-3 лепешки. Готовые лепешки пропитать сиропом, смазать кремом, сверху украсить помадкой или цукатами.

Сироп: 100 гр. сахара, 1/2 стакана воды, 1/4 стакана вина, сахар с водой прокипятить, влить вино, остудить.

Крем: 2 ст.ложки густого сиропа и 2 белка мешать в тарелке до тех пор, пока не образуется густая светлая масса.

25. ЛИМОННЫЙ ПАЙ

Тесто: 200 гр. муки, 100 гр. масла, 50 гр. сметаны, 1/4 ч.ложки сметаны, 1/4 ч.ложки соды, соль, 1 ст.ложка сахара.

Масло и муку нарубить, добавить сахар, соль, соду, сметану и замесить тесто. Выложить его в форму равномерным пластом с краями высотой в 2 см. Пласт в нескольких местах проколоть вилкой и испечь до получения светло-золотистого цвета. Кремом заполнить испеченную форму из теста, белки взбить с сахарной пудрой в пену, осторожно добавить лимонный сок, сделать узор и поставить в негорячую духовку, чтобы глазурь подрумянилась.

Крем: 3 желтка, сок 1 лимона, цедра 1 лимона, 200 гр. сахара, 1,5 стакана крахмала, 2 стакана кипятка.

Желтки растереть с сахаром, добавить лимонный сок, цедру и крахмал. Все перемешать и разбавить холодной водой, 1/2 стакана. Затем массу залить кипятком, и, непрерывно помешивая, варить на слабом огне, пока крем не загустеет.

Глазурь: 3 белка, 100 гр. сахарной пудры, 1 ч.ложка лимонного сока.

26. НЕЗНАКОМКА

Тесто: 3 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 банки сгущенного молока, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка соды, 2 стакана муки, 1 стакан изюма.

Яйца растереть с сахаром, добавить сгущенное молоко, сметану, соду, муку и предварительно замоченный изюм, перемешать, выпечь корж. Дать коржу остыть, разрезать на 2 части, промазать ягодной пастой, джемом или повидлом, сверху украсить консервированными плодами и ягодами.

27. ЧАК-ЧАК

Тесто: 6 яиц, 300 гр. меда, 1 стакан сахара, 1/2 кг. орехов, 2,5 стакана муки.

Замесить тесто как на пельмени, скатать колбаски, нарезать на кусочки. Жарить в большом количестве жира, готовые шарики залить медом, добавить орехи и придать массе форму горы, поставить на холод.

28. ВЕРА

Тесто: 150 гр. масла, 1 стакан сахара, 3 желтка, 2 стакана муки.

Желтки растереть с сахаром, добавить размягченное масло, сметану, всыпать муку, раскатать лепешки как можно тоньше и выпечь. Горячим кремом промазать сочни, на верхний поставить груз.

Крем: 300 гр. ирисок, 1-1,5 стакана молока, 200 гр. масла, 1/2 стакана сахара, 1/2 ч. ложки соды.

Ириски, молоко и соду кипятить 15-20 минут, затем добавить масло, сахар и кипятить еще 20 минут.

29. СКАЗКА-1

Тесто: 3 яйца, 1,5 стакана сахара, 200 гр. масла, 1,5 стакана сметаны.

Яйца растереть с сахаром, добавить размягченное масло и сметану. Перемешать, разделить на 3 части.

В 1-ю часть всыпать: 1/2 ст. муки, 1/2 ст. измельченных орехов и 1/2 ч.ложки соды.

Во 2-ю: 1/2 ст. изюма, 1/2 ст. муки, 1/2 ч.ложки соды.

В 3-ю : 1/2 ст. муки, 1/2 ст. мака, 1/2 ч.ложки соды. Испечь 3 коржа. Коржи промазать кремом, верх покрыть глазурью и украсить.

Крем: 200 гр. масла, 1 банка сгущенного молока. Взбить.

Глазурь: см. рецепт 2.

30. СКАЗКА-2

Тесто: 100 гр. маргарина, 1 стакан сахара, 1 ст.ложка меда, 2 яйца, 2 ч.ложки соды, 3 стакана муки.

Растопить маргарин, добавить сахар, мед, яйца и держать на огне, помешивая, до появления пены. Снять с огня, всыпать соду и

муку. Вымесить тесто, разделить на 8 частей и выпекать. Остывшие коржи промазать кремом, верх покрыть глазурью и украсить кремом.

Крем: 200 гр.масла, 1/2 банки сгущенного молока взбить.

Глазурь: см.рецепт 2.

31. ВОДОЛАЗ

Тесто: 3 яйца, 3 стакана муки, 300 гр. маргарина, 75 гр. свежих дрожжей, 1 стакан сахара.

Муку с маргарином рубить, затем взбить яйца и дрожжи. Все смешать, сделать колобок, опустить его в воду. Как всплывет - обсушить полотенцем и вкатывать сахар. Разделить на 3 части, испечь коржи. Остывшие коржи промазать кремом.

Крем: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара. Взбить.

32. КАМА

Тесто: 2 яйца, 1/2 банки сгущенного молока, 200 гр. маргарина, 1/2 ч.ложки соды, 1 стакан муки.

В размягченный маргарин положить яйца, сгущенное молоко и соду, гашеную в уксусе. Всыпать муку, замесить тесто, разделить его на 3 части, выпекать 40-50 мин. Остывшие коржи промазать кремом, украсить орехами.

Крем: 1/2 банки сгущенного молока, 1/2 ст.ложки какао, 200 гр. масла, взбить.

33. ЛИДА

Тесто: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1/2 ч.ложки соды.

Яйца взбить с сахаром до пены, всыпать муку, соду загасить уксусом. Замесить жидкое тесто. Испечь 3 коржа. Остывшие коржи промазать кремом, украсить орехами или кусочками шоколада.

Крем: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана измельченных орехов, взбить.

34. СМЕТАННЫЙ

Тесто: 2 яйца, 200 гр. масла, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1/2 ч.ложки соды, 1,5 стакана муки.

Замесить тесто, испечь корж. Остывший корж разрезать на 2 части, промазать вареньем, джемом или пастой. Украсить ягодами или плодами.

35. ПТИЧЬЕ МОЛОКО

Тесто: 130 гр. масла, 1 стакан сахара, 4 яйца, 1 ч.ложка соды, 1 стакан муки, 3 ч.ложки какао.

Растопить масло, всыпать сахар и размешать. По одному влить яйца, соду погасить уксусом, постепенно всыпать муку. Разделить тесто на 2 части, в одну добавить какао. Выпечь 2 коржа. Остывшие коржи разрезать на 2 части, промазать кремом

слоем в 1,5-2 см. Верх и бока торта покрыть глазурью.

Крем: 300 гр. масла, 1 стакан сахара, 2 лимона. Сварить манную кашу из 2-х стаканов молока и 3-х ложек манки. Натереть на мелкой терке лимоны вместе с кожурой и положить в остывшую кашу. Туда же положить частями масло с сахаром. Крем взбить и поставить на холод на 20 мин.

36. ПЕСОЧНЫЙ

Тесто: 1,5 стакана муки, 1/3 стакана сахара, 150 гр. масла, 1 яйцо.

Яйцо растереть с сахаром, добавить размягченное масло, всыпать муку и замесить тесто. Раскатать круглую лепешку толщиной 1 см, после выпечки и охлаждения покрыть слоем джема. Сделать вокруг лепешки из бумаги бортик высотой 3-4 см, положить крем на поверхность торта ровным слоем. Поверх крема разложить фрукты. Через час снять бумажный бортик.

Крем: 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 гр. ванильного сахара, взбить.

37. БЕЗДЕЛУШКА

Тесто: 300 гр. масла, 3 яйца, 300 гр. сахара, 300 гр. сметаны, 300-400 гр. муки, 1/2 кг яблок, 1/2 ч.ложка соды.

3 желтка растереть со 100 гр. сахара, положить мягкое масло, сметану, соду, муку. Вымесить тесто до густоты сметаны и выпечь. Очищенные от кожуры яблоки разрезать на дольки и проварить в подслащенной воде 3 минуты. Вынуть, дать стечь жидкости. Взбить 3 белка с 200 гр. сахара до густой пены. На охлажденный корж разложить яблоки, полить взбитыми белками. На 3 минуты поставить в слабо нагретую духовку. Вместо яблок можно использовать яблочный мармелад или варенье.

38. МАННЫЙ

Тесто: 3-4 яйца, 1 стакан сметаны, 1 стакан манки, 1 стакан сахара, 120 гр. маргарина, 1/2 стакана муки.

Растереть яйца с сахаром, добавить размягченный маргарин, сметану, всыпать манку и муку. Перемешать, выпечь корж. Охлажденный корж обмазать кремом.

Крем: 1/2 стакана муки, 1/2 стакана сахарной пудры, взбить.

39. СЛОЕНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ

Тесто: 2 стакана муки, 250 гр. масла, 2 яйца, 1/4 ч.ложки соли, 2 ст.ложки воды, 1 ст.ложка сахарной пудры.

Масло размять до получения пластичной массы, соль растворить в воде. Соединить все продукты вместе. В течение 3-5 минут замесить тесто и сформировать в виде кирпича. Положить тесто на стол, посыпать сверху мукой и раскатать его скалкой в прямоугольную лепешку толщиной 10 мм, затем сложить его вчетверо - тесто готово к разделке. Из теста раскатать 2 круглые

лепешки толщиной 5 мм, положить их на сбрызнутый водой лист, накалоть в нескольких местах и выпекать 25-30 минут при температуре 210-220 градусов. После охлаждения положить лепешки одна на другую и ножом подравнять края (крошки использовать для обсыпки торта); затем намазать торт кремом с боков и сверху, затем обсыпать крошками, которые предварительно мелко изрубить ножом. Верх торта посыпать также сахарной пудрой.

Крем: 1/2 стакан молока, 4 ст.ложки сахара, 1 ч.ложка крахмала, 3 яйца, 1/2 стакана яблочного сока или яблочного пюре.

Размешать сахар, крахмал и яйца. Добавить молоко, сок и помешивая нагреть почти до кипения, т.е. до загустения.

40. МАКОВЫЙ

Тесто: 3 яйца, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка соды, 1/4 ст.ложки корицы, 1 стакан муки или манки, 100 гр. масла, 1 стакан сахара.

Желтки растереть с сахаром добела. Мак растолочь и все перемешать, добавляя муку, масло, соду, корицу. Массу растереть до однородного состояния. Взбить белки и осторожно ввести в тесто. Вылить в форму, верх покрыть сметаной, взбитой с сахаром, украсить изюмом и выпечь.

41. ПОПРОБУЙ

Тесто: 3 яйца, 1 стакан сметаны, 1 ч.ложка соды, 1/4 ст.ложки корицы, 1 стакан мака, 1 стакан муки или манки, 100 гр. масла, 1 стакан сахара.

Желтки растереть с сахаром, положить мягкое масло, всыпать муку. Замесить тесто и на 1 час поставить в холод. Затем тесто раскатать и выложить в форму для торта, выставить края высотой 1-2 см. Яичные белки взбить в густую пену, постепенно всыпать 1 ст.ложку сахара и 1 ст.ложку крахмала, добавить нарезанные яблоки и выложить в форму с тестом. Выпекать 40 мин. при умеренной температуре.

42. ДЕНЬ И НОЧЬ

Тесто: 1 банка сгущенного молока, 2 ст.ложки масла, 4 яйца, 4 ч.ложки соды, 1 стакан муки, 1/2 стакана грецких орехов, 1 ст.ложка какао, 1/2 стакана изюма.

Яйца растереть с сахаром, добавить сгущенное молоко, масло, соду, муку. Замесить тесто, разделить на 2 части. В одну положить орехи, в другую изюм. Выпечь 2 коржа, охладить, разрезать каждый на 2 части, промазать кремом, уложить, чередуя.

Крем: 1 ст. сметаны, 1/2 стакана сахара, взбить. Верхний корж промазать другим кремом: 30 гр. масла смешать с 1

ст.ложкой сгущенного молока.

43. РЫЖИК

Тесто: 2 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст.ложки меда, 2 ч.ложки соды, 100 гр. маргарина, 3 стакана муки.

Яйца растереть с сахаром, маргарин натереть на терке, соду загасить уксусом, добавить мед. Все смешать и подогреть на плите, всыпать муку и замесить тесто. Тесто разделить на 7-8 частей и выпечь коржи. Остывшие коржи промазать кремом. Верх украсить кусочками шоколада.

Крем: 3 желтка, 1 стакан сахара, 1 ст.ложка муки, 1 ст.ложка молока, 200 гр. масла. Желтки взбить с сахаром, добавить муку, молоко. Все смешать и нагреть, не доводя до кипения. Остудить и взбить с маслом. 3 белка взбить с 1 стаканом сахара, все смешать.

44. КОЛБАСКА

Тесто: 1 стакан сахара, 200 гр.масла, 4 ст.ложки молока, 1 яйцо, 400 гр. печенья, 2 ст.ложки какао, 1/3 стакана сахара.

Молоко и масло растопить на медленном огне, добавить какао. Белок взбить с 1/3 стакана сахара, желток растереть с оставшимся сахаром. Все смешать и залить этой смесью измельченное печенье. Выдержать 1 час при комнатной температуре. Потом массу выложить на полиэтилен и придать форму колбаски. Поместить на холод до полного застывания.

45. ЖИВОГЛОТ

Тесто: 2 яйца, 1 стакан сахара, 200 гр. маргарина, 1/2 стакана орехов, 2 ч.ложки какао, 1 ч.ложка соды, 1/5 стакана муки.

Яйца растереть с сахаром, добавить мягкий маргарин, орехи. Молоко вскипятить, растворить какао, соду. Смесь вылить в тесто, всыпать муку. Замесить тесто, выпечь 2 коржа. Оставшие коржи промазать кремом, сверху посыпать орехами.

Крем: 200 гр. сметаны, 1/2 стакана сахара, взбить.

46. ДЖУЛЬЕТТА

Тесто: 3 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 банки сгущенного молока, 1 стакан сметаны, 1 ч.ложка соды, 2 стакана муки.

Яйца растереть с сахаром, добавить сгущенное молоко, сметану, соду, всыпать муку. Замесить тесто, выпечь 4 коржа. Остывшие коржи пропитать сиропом, промазать кремом, верх посыпать тертым шоколадом.

Сироп: 1 стакан воды, 1 стакан сахара, прокипятить, остудить, добавить лимонной кислоты по вкусу, 1 ст.ложку коньяка или рома.

Крем: 150 гр.масла, 1/2 банки сгущенного молока взбить.

47. ПРАГА

Тесто: 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1/2 банки сгущенного молока, 1 стакан сметаны, 1/2 ч.ложки соды, 1,5-2 стакана муки, 3

ч.ложки какао.

Желтки растереть с половиной сахара. Белки взбить с остальным сахаром, влить сгущенное молоко, сметану, соду, всыпать муку, какао. Все перемешать, вылить в форму, выпекать в течении 40-50 мин. при температуре 190-210 градусов. После охлаждения торт разрезать на 3-4 пласта. Каждый пласт промазать кремом, верх покрыть глазурью, украсить кусочками шоколада.

Крем: 100 гр. масла, 1/2 банки сгущенного молока.

48. МЕДОВЫЙ-1

Тесто: 2 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 стакана меда, 1/2 стакана орехов, 2 ст.ложки сметаны, 1 ч.ложка соды, 2 стакана муки.

Яйца растереть с сахаром, добавить мед, орехи, сметану, соду загасить уксусом, всыпать муку, замесить тесто, выпечь корж. Остывший корж разрезать на 2 пласта. Нижний корж намазать тоненьким слоем меда, затем кремом.

Крем: 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана сахара, взбить.

49. ЧУДО

Тесто: 60 гр. масла, 1 стакан сахара, 2 ст.ложки меда, 2 ч.ложки водки, 3 яйца, 2 ч.ложки соды, 3 стакана муки.

Тесто делается на водяной бане. 60 гр. масла растопить со стаканом сахара, добавить мед, водку, временно снять с огня. Отдельно взбить яйца и положить в эту массу, снова поставить на огонь, добавить соду. Мешать, пока масса не увеличится в 3 раза, снять с огня, всыпать муку. Тесто разделить на 4 части, выпечь коржи. Остывшие коржи промазать кремом, верх украсить фруктами или ягодами.

Крем: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, взбить.

50. ЮБИЛЕЙНЫЙ

Тесто: 4 яйца, 1/5 стакана сахара, 300 гр. масла, 1/2 ч.ложки соды, 2 стакана муки, 200 гр. орехов, соль.

Желтки растереть с сахаром, добавить мягкое масло, соль, муку, замесить тесто. Разделить на 5 частей. Раскатать лепешки, выпечь. Остывшие лепешки промазать кремом, посыпать орехами и соединить.

Крем: белки взбить с 1/2 стакана сахара, добавить варенье или протертую клюкву с сахаром.

51. БЕРЛИНСКИЙ

Тесто: 1 яйцо, 300 гр. муки, 200 гр. масла, 100 гр. сахара, лимонная цедра.

Яйцо растереть с сахаром, маслом, тертой лимонной цедрой, смешать с мукой. Из 2/3 теста раскатать пласт квадратом, наколоть в нескольких местах и печь до полуготовности.

Смолоть 150 гр. миндаля или других орехов, смешать с 30 гр.

какао, 160 гр. сахара, щепоткой толченой корицы, с 2-3 яйцами, масса должна быть густой. На полуготовое тесто намазать варенье (абрикосовое, малиновое или клубничное), а сверху положить приготовленную смесь.

Из остатков сырого теста сделать решетку на торте и выпечь. Готовый торт посыпать сахарной пудрой, заполнить пустые места между решетками вареньем.

52. АНЕЧКА

Тесто: 1 яйцо, 1 стакан сахара, 100 гр. масла, 100 гр. меда, 2,5 стакана муки, 1/2 стакана орехов, 1-2 ст.ложки сметаны.

Яйцо растереть с сахаром, добавить масло, мед, сметану, орехи, муку. Выпечь 3 сочня. Остывшие сочни промазать кремом, верх покрыть глазурью и посыпать орехами.

Крем: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, взбить.

Глазурь: см. рецепт 2.

53. БАНЯ

Тесто: 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 50 гр. масла, 1 ст.ложка меда, 1 ч.ложка соды, 1 стакан муки.

Тесто делается на водной бане. Яйцо растереть с сахаром, добавить мед, масло. Поставить на баню, все хорошо перемешать до однородной масы. Добавить соду, муку. Тесто снять с бани, довести до пельменной густоты. Выпечь 6 коржей, остудить, промазать кремом, верх посыпать тертым шоколадом.

Крем: 1/2 банки сгущенного молока, 200 гр. масла, взбить.

54. ЮЖНЫЙ

Тесто: 1,5 стакана сметаны, 1/2 ч.ложки соды, 1/2 ч.ложки соли, 100 гр. масла, 2 стакана муки.

Замесить густое тесто, как на пельмени. Выпечь 6 коржей: 4 тонких и 2 потолще. Остывшие 2 толстых коржа промазать кремом, посыпать сверху крошкой, украсить черносливом и поместить под пресс.

Крем: 1) сварить 500 гр. чернослива, перекрутить на мясорубке,

смешать с 1 стаканом сахара, 2) 200 гр. сметаны и 1/2 стакана сахара взбить, 3) 300 гр. размягченного масла взбить с 1/2 стакана сахара, 4) раскрошить 4 тонких коржа, все перемешать.

55. УРАЛЬСКИЙ

Тесто: 2 яйца, 1,5 стакана сахара, 100 гр.масла, 1 стакан кефира, 1/2 стакана черемухи, 1/2 стакана манки, 1 стакан муки, 1 ч.ложка соды, лимонная кислота.

Яйца растереть с сахаром, добавить растопленное масло, кефир, черемуху, манку, соду, лимонную кислоту, всыпать муку. Замесить тесто, выпечь несколько коржей. Остывшие коржи промазать кремом, верх украсить свежими или консервированными ягодами.

Крем: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара взбить.

56. СВЕЖЕСТЬ

Тесто: 8 яиц, 2 стакана муки, 1/2 стакана повидла или варенья красного цвета.

Сироп: 1 стакан воды, 1/2 стакана сахара, сок 1 лимона, сок 1 апельсина.

Желе: 2 столовые ложки желатина, 1 лимон, 1 апельсин, 2 стакана жидкости (в 1,5 стакана воды добавить сок лимона и апельсина).

4-5 желтков взбить в густую пену и, постепенно добавляя 3/4 стакана сахара, сбивать до полного растворения сахара. По 1 вбивать желтки, постепенно добавляя 3/4 стакана муки. Тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. Выпечь 1 круглый бисквит при температуре 180 градусов. Все повторить для второго бисквита, первый бисквит перевернуть, остудить, пропитать сиропом, смазать вареньем или повидлом, накрыть вторым коржом и тоже пропитать сиропом и смазать вареньем. Верх украсить тонко нарезанными фруктами, дольками апельсина, лимона, залить желе, бока обсыпать крошкой.

57. ЧЕРНЫЙ МАКЛЕР

Тесто: 1 стакан смородинового варенья, 1 стакан сахара, 1 ч.ложки соды, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 стакана муки.

Смешать варенье, сахар и соду, оставить на 1 час. Затем добавить молоко, яйца, всыпать муку. Хорошо перемешать, выпечь 2 коржа. Остудить, промазать вареньем, сверху кремом. Украсить ягодами из варенья.

Крем: 1/2 стаканы сметаны, 1/2 стакана сахара, взбить.

58. МЕДОВЫЙ-2

Тесто: 3 яйца, 100 гр. маргарина, 2 ст.ложки меда, 1 ст.ложка сахара, 1 ч.ложка соды, 2,5 стакана муки.

Тесто готовится на паровой бане. Растопить мед, маргарин. Яйца, сахар, соду взбить и добавить туда же. Всыпать, тщательно перемешивая, муку. Выпечь 8 коржей. Остывшие коржи промазать кремом, украсить тертым шоколадом.

Крем: 4 желтка, 1 ст.ложка сахара, 1,5 стакана сливок, 200 гр. масла, 1 стакан сахара.

Желтки взбить с ложкой сахара, добавить сливки, поставить на огонь, постоянно помешивая. Когда начнет густеть, снять с огня, поставить на холод. Отдельно взбить масло с сахаром. Все

перемешать.

59. ГОРЧИЧНЫЙ

Тесто: 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан кефира, 3 ст.ложки масла, 1/4 ч.ложки соли, мука, 1 ч.ложка соды, 1 ч.ложка сухой горчицы.

Яйцо растереть с сахаром, масло растопить, добавить кефир, соль, муку. Замесить тесто консистенции густой сметаны. Соду, сухую горчицу залить 3 ч.ложками воды, размешать, вылить в тесто и сразу выпечь корж. Торт обмазать кремом.

Крем: 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана сахара.

60. МУРАВЕЙНИК

Тесто: 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана сахара, 200 гр. муки, 1/2 ч.ложки соды.

Замесить крутое тесто, соду загасить уксусом. Тесто поместить на 2 часа на холод, пропустить через мясорубку, выпечь на противне, дать остыть, измельчить. Полученную крошку перемешать с кремом, уложить на блюдо, придав форму горки. Сверху посыпать сахаром.

Крем: 1 банка сгущенного молока, 200 гр. масла, 1 стакан орехов. Банку молока варить 2 часа, остудить, взбить с маслом, всыпать орехи, перемешать.

61. ЧЕБУРАШКА

Тесто: 2 желтка, 1 стакан сахара, 100 гр. масла, 3 стакана муки, 1/2 ч.ложки соды, 2 белка, 5 чайных ложек сахара.

Растереть желтки с сахаром, добавить мягкое масло, соду, муку. Замесить тесто, выложить в глубокую форму половину теста. Сверху положить варенье или натертые на крупной терке свежие яблоки. Сверху выложить остальное тесто. Разровнять и выпечь. Белки взбить в пену с сахаром. Когда торт будет готов, сверху на него положить белок, решеткой или звездочками. Снова поставить в духовку, чтобы белок подсох и подрумянился.

62. НАПОЛЕОН

Тесто: 1яйцо, 1 пачка маргарина, 2 стакана муки, 1/2 ч.ложки лимонной кислоты, 1/2 ч.ложки соли, 1/2 стакана воды.

На стол высыпать муку, порубить с маргарином. В воде смешать яйцо с лимонной кислотой и солью. Всю смесь влить в тесто, перемешать. Накатать 7 колобков, положить на холод на 30 минут. Каждый колобок раскатать в тонкий корж, выпечь. 1 корж искрошить, остальные промазать кремом. Верх торта посыпать крошкой.

Крем: 300 гр. масла, 1 банка сгущенного молока, взбить.

63. МИШКА

Тесто: 1 стакан сахара, 2 столовые ложки масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан муки, 3 чайные ложки какао.

Масло растереть с сахаром, добавить сметану, соду, муку, перемешать. Тесто разделить на 2 части, в одну добавить какао. Испечь 3 темных и 3 светлых коржа. Промазать их кремом и уложить, чередуя. Верх торта покрыть глазурью, украсить кусочками шоколада.

Крем: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, орехи, взбить.

Глазурь: см. рецепт 2.

64. ЛАКОМКА

Тесто: 2 столовые ложки меда, 1 ч.ложка соды, 1 стакан сахара, 1/2 стакана мягкого масла, 2 яйца, 2,5 стакана муки.

Мед растопить, добавить соду, как поднимется пена, снять с огня, постепенно всыпать сахар, яйца, муку, замесить тесто, выпечь 4 коржа, остудить, промазать кремом, верх посыпать тертым шоколадом.

Крем: 300 гр. сметаны, 1 стакан сахара, взбить.

65. ГРИЛЬЯЖ

Тесто: 3 желтка, 200 гр. масла, 100 гр. сахара, 1/2 ложки соды, 1 стакан орехов, 300 гр. муки, 1 банка сгущенного молока.

Яйца растереть с сахаром, добавить мягкое масло, соду, орехи, муку, все перемешать, разделить на 3 части и выпечь. Коржи промазать кремом, верх посыпать орехами.

Крем: 1 банку сгущенного молока варить 1,5 часа.

66. ИНДИАНА

Тесто: 6 яиц, 150 гр. сахара, 100 гр. муки, 250 гр. взбитых сливок.

Замесить тесто, испечь корж. Когда остынет, разрезать на 2 пласта. В обеих половинах сделать по глубокой выемке, наполнить взбитыми сливками, сложить вместе. Верх покрыть глазурью.

Глазурь: см. рецепт 2.

67. ОРЕХОВЫЙ

Тесто: 3 яйца, 3 ст.ложки подсолнечного масла, 500 гр. меда, мука.

Замесить тесто как на пельмени, испечь 3 коржа. Коржи промазать кремом, верх торта украсить половинкой грецких орехов.

Крем: 2 стакана молока, 250 гр. сахара, 80 гр. грецких орехов, 300 гр. масла.

Молоко с сахаром довести до кипения, добавить орехи, пропущенные через мясорубку, остудить, добавить масло, массу взбить.

68. РЕЗИНОВЫЙ

Тесто: 3 стакана кефира, 3 стакана сахара, 3 стакана муки, 2,5 ложки соды, 5 ст.ложек какао.

Замесить тесто, выпечь 3 коржа. Оставшие коржи промазать вареньем, верх украсить ягодами из варенья.

69. ПРАЗДНИЧНЫЙ

Тесто: 6 яиц, 1 стакан сахара, ванилин, 1,5 стакана сметаны, 2,5 стакана муки.

Растереть добела желтки с сахаром, добавить ванилин, сметану, муку. Взбить белки с 3 ч.ложками сахара в густую пену. Взбитые белки осторожно выложить в тесто, перемешать движением сверху вниз. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, выпекать 20-25 мин. Остывший корж разрезать на 2 пласта. Обсыпать сахарной пудрой, промазать кремом, украсить цукатами, ягодами из варенья, орехами.

Крем: 1/2 стакана сливок, 1 стакан сахара, ванилин, 200 гр. масла.

В горячие сливки всыпать сахар, немного ванилина, проварить на медленном огне, постоянно помешивая. Остудить, взбить с маслом.

70. ПОЛЬ РОБСОН

Тесто: 2 яйца, 3/4 стакана сахара, 1 стакан меда, 1/2 ч.ложки соды, 3 стакана муки.

Яйца растереть с сахаром, добавить мед, муку, соду загасить уксусом. Замесить тесто, выдержать его на холоде 12 часов. Выпечь 4 коржа. Готовые коржи переложить кремом. Украсить орехами.

Крем: 400 гр. сметаны, 150 гр. сахара, орехи. Взбить.

71. ПОЛЕННИЦА

Тесто: 150 гр. масла, 1,5 стакана муки, 6 яиц, 1,5 стакана воды.

В горячую воду положить масло, довести до кипения. Когда закипит, всыпать муку, хорошо перемешивая. Тесто остудить, взбить яйца, перемешать. Тесто класть на противень, смазанный маслом, небольшими продолговатыми порциями, выпечь. Готовые "поленья" обмакнуть в крем, сложить на блюде в виде поленницы. Сверху облить кремом и посыпать тертым шоколадом.

Крем: 2 стакана сметаны, 1 стакан сахара, взбить.

72. ГЕРКУЛЕС

Тесто: 2 яйца, 100 гр. маргарина, 1 стакан сахара, ванилин, соль, 2 стакана овсяных хлопьев "геркулес".

Яйца растереть с сахаром, мягким маргарином, добавить ванилин, щепотку соли в подсушенные в духовке хлопья. Перемешать, выложить в форму, выпечь. Остывший корж намазать сметаной, взбитой с сахаром. Сверху посыпать сахарной пудрой.

73. СЕМИСТАКАННИК

Тесто: 1 стакан яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан маргарина, 1 стакан сметаны, 1/2 ч.ложки соды, 1 стакан муки, 1 стакан сухого молока, 1 стакан крахмала.

Яйца растереть с сахаром, добавить мягкий маргарин, сметану, соду. Всыпать муку, сухое молоко и крахмал. Перемешать, выпечь 2 коржа. Остывшие коржи промазать кремом, верх посыпать тертым шоколадом.

Крем: 1/2 стакана сливок, 2 ст.ложки сахара, 1/2 ч.ложки крахмала, 1,5 яйца.

Смешать сахар, крахмал и яйца, добавить сливки и поставить на огонь. Нагреть почти до кипения, непрерывно помешивая. Охладить.

74. ЗИМА

Тесто: 500 гр. сметаны, 500 гр. сахара, 1 ч.ложка соды, 3 стакана муки.

Замесить тесто, разделить на 3 части и выпечь коржи. Остывшие коржи промазать кремом, верх украсить сахарной пудрой.

Крем: 1/2 литра молока, 500 гр. сахара, 300 гр. масла.

Молоко с сахаром варить до светло-коричневого цвета. Снять с огня, остудить, добавить 300 гр. сливочного масла.

75. НЕЖНЫЙ

Тесто: 2 яйца, 2 стакана сметаны, 1,5 стакана сахара, 3 ст.ложки водки, 3 ст.ложки крахмала, 1 ч.ложка соды, 2 стакана муки, 2 ст.ложки какао.

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, водку, соду загасить уксусом, всыпать крахмал и муку. Замесить тесто, разделить на 2 части. В одну часть добавить какао. Выпечь 2 коржа. Остывшие коржи промазать кремом, верх покрыть глазурью, нанести кремом рисунок.

Крем: 2 ст.ложки муки, 125 гр. молока, 100 гр. сахара.

Муку смешать с молоком, вскипятить, высыпать сахар, взбить, влить 1 ст.ложку коньяка(водки), вскипятить.

Глазурь: см. рецепт 2.

76. ПЕРВОКЛАШКА

Тесто: 2 яйца, 100 гр. маргарина, 1 банка сгущенного молока, 1 стакан муки, 2/3 ч.ложки соды, 1 ч.ложка уксуса.

Яйца растереть с сахаром, добавить мягкий маргарин, сгущенное молоко, всыпать муку, соду загасить уксусом. Замесить тесто, выпечь тонкие коржи. Готовые коржи промазать кремом, верх покрыть глазурью и украсить.

Крем: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, взбить.

Глазурь: см.рецепт 2.

77. ТОРТИК

Тесто: 4 яйца, 2 банки майонеза (400 гр.), 10 ст.ложек сахара, 10 ст.ложек муки, 1/2 ч.ложки соли.

Яйца растереть с сахаром, добавить майонез, муку, соль, замесить тесто, выпечь 2 коржа. Готовые коржи промазать джемом или конфитюром. Верх торта украсить ягодами из компота или варенья.

78. КРУЧЕНЫЙ

Тесто: 2 яйца, 1 стакан сахара, 200 гр. маргарина, 1 ч.ложка соды, 2 стакана муки.

Яйца растереть с сахаром, добавить мягкий маргарин, соду, муку. Замесить густое тесто, пропустить через мясорубку. Половину теста осторожно положить в форму, смазать смородиновой пастой и накрыть остальным тестом. С тестом обращаться осторожно, стараясь не помять его. Торт выпекать при умеренной температуре. Сверху посыпать сахарной пудрой.

79. АЛЕНУШКА

Тесто: 2 желтка, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 100 гр. масла, 1/4 ч.ложки соли, ванильный сахар, 4 стакана муки.

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, соду, соль, щепотку ванильного сахара, масло протереть на терке, всыпать муку. Осторожно смешать до состояния мелкой крошки. Разделить массу пополам, одну часть выложить в сухую форму, сверху положить начинку из варенья, тертых яблок или изюм. Накрыть второй частью теста, поставить торт в нежаркую духовку на 30 мин.

2 белка взбить с 3 ч.ложками сахара в крепкую пену. Готовый торт быстро покрыть взбитыми белками и поставить в духовку на 5 мин.

80. ПАЛОЧНЫЙ

Тесто: 3 яйца, 1 стакан молока, 1 ч.ложка соды, 3 стакана муки.

Замесить крутое тесто, как на лапшу, раскатать лепешки толщиной 1/2 см, нарезать брусочками. Жарить во фритюре. Готовые палочки залить медом, перемешать, завернуть в кальку и придать форму бревна.

81. ТВОРОЖНЫЙ

Тесто: 100 гр. муки, 80 гр. масла, 40 гр. сахарной пудры, 1 яйцо, 50 гр. сметаны, 1/4 ч.ложки соды.

Яйцо растереть с сахаром, добавить мягкое масло, сметану, соду, муку. Вымесить тесто средней консистенции, раскатать его в пласт по размеру противня и выпекать до готовности. Затем покрыть начинкой, поместить снова в духовку и допечь. Из белков и сахара взбить крепкую пену, украсить взбитыми белками верх торта в виде сетки. Торт поместить на несколько минут в духовку,

чтобы подрумянились белки.

Начинка: 500 гр. творога, 150 гр. сахара, 25 гр. манной крупы, 2 яйца, 100 гр. сметаны.

Свежий творог протереть через дуршлаг, добавить к нему сахар, манную крупу, желтки, сметану.

Все вымешать до образования гладкой массы. 2 белка взбить в пену и ввести в начинку.

82. ВЕСЕННИЙ

Тесто: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1/4 ч.ложки соды, корица или ванильный сахар, кислые яблоки.

Белки взбить в пышную пену, затем по одному ввести белки, добавить сахар, всыпать муку и соду, всю массу взбить. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму кладут нарезанные тонкими ломтиками очищенные от кожицы кислые яблоки. Посыпать молотой корицей или ванильным сахаром и залить тестом. Выпекать при температуре 160-180 градусов до готовности. Остывший торт украсить ягодами из варенья.

83. ТАТЬЯНА

Тесто: 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1/2 ч.ложки соды, 1,5 стакана муки, 1 столовая ложка какао.

Сметану взбить с сахаром, всыпать соду и муку. Замесить тесто, дать постоять 20 мин. Разделить на 2 части, в одну часть добавить какао. Выпечь коржи, каждый корж разрезать на 2 пласта. Промазать кремом, украсить половинками грецких орехов.

Крем: 1,5 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 200 гр. орехов, взбить.

84. БЫСТРЫЙ

Тесто: 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан простокваши, 100 гр. маргарина, 2,5 стакана муки, 1/2 ч.ложки соды.

Яйца растереть с сахаром, добавить маргарин, простоквашу, муку, соду, замесить тесто, выложить в форму и выпечь. Корж разрезать на 2 пласта, промазать джемом или конфитюром. Верх торта украсить плодами или ягодами.

85. МЕЧТА

Тесто: 3 желтка, 1 стакан сахара, 150 гр. масла, 2 ст.ложки сметаны, 1/2 ч.ложки соды, 1,5 стакана муки.

Желтки растереть с сахаром, добавить сметану, соду, масло натереть на терке, всыпать муку. Замесить тесто, разделить на 5 частей. Испечь коржи. Остывшие коржи промазать кремом, верх торта украсить плодами или ягодами.

Крем: 3 белка, 1/2 стакана сахарной пудры, 2 ст.ложки сиропа, взбить.

86. МАРМЕЛАДНЫЙ

Тесто: 1 яйцо, 2 ст.ложки сахара, 200 гр. муки, 2 ст.ложки меда, 1 ст.ложка топленого масла, 1/2 ч.ложки соды, 250 гр. мармелада, 100 гр. грецких орехов, 1/4 ч.ложки соли.

Яйцо растереть с сахаром, добавить мед, масло, муку, соду, соль. Замесить тесто, разделить на 6 частей, выпечь коржи. Остывшие коржи переложить мармеладом, посыпать измельченными орехами.

87. РИЖСКИЙ

Тесто: 4 яйца, 2 стакана сахара, 2 стакана сметаны, 3 стакана муки, 1 ч.ложка соды, 200 гр. масла, ванилин, 2 ч.ложки какао.

Желтки растереть с сахаром добела, взбить белки, смешать. Добавить сметану, ванилин, всыпать муку. Замесить тесто, разделить на 3 части. В одну часть положить какао. Застывшее масло нарезать на мелкие кусочки, натыкать глубоко в тесто, чтобы его не было видно.

Печь 50-55 мин. Остывшие коржи промазать кремом, сверху посыпать тертым шоколадом.

88. АРКТИКА

Тесто: 6 желтков, 1 стакан муки, 1/2 стакана сахара.

Желтки с сахаром положить в кастрюлю и, взбивая, нагреть на водяной бане до температуры 45-50 градусов, затем, продолжая взбивать, охладить массу и перемешать с мукой. Выпечь корж, дать остыть, разрезать на 2 пласта. Нижний пласт покрыть вареньем, потом кремом, накрыть вторым пластом. Верх намазать кремом, нанести рисунок из глазури.

Крем: 1 стакан 35% сливок, 1 ч.ложка сахарной пудры, 2 гр. ванильного сахара.

Охлажденные сливки налить в холодную кастрюлю, поставить на лед и взбивать венчиком до густой пышной пены. Добавить сахарную пудру и ванильный сахар.

89. БЕЛКОВЫЙ

Тесто: 4 белка, 1 стакан сахара, 1 гр. ванильного сахара, 1 стакан сахара, 1 гр. ванильного сахара, 1 стакан варенья.

Яичные белки взбить с сахаром в крепкую пену, добавить ванильный сахар. Полученную массу отсадить из корнетика в виде двух круглых лепешек толщиной 10 мм и выпекать при 110-120 град. в течение 20-30 мин. Готовые лепешки прослоить вареньем, сверху торта разложить фрукты и ягоды.

90. ИЗ ХЛЕБНЫХ КРОШЕК

Тесто: 10 яиц, 2 стакана хлебных крошек, 1 стакан сахара, 2 гр. ванильного сахара.

Налить в кастрюлю яйца, всыпать сахар и поставить на водяную баню для подогрева массы до 40-50 градусов. Во время подогрева смесь беспрерывно взбалтывать. Обьем массы должен

увеличиться в 2-3 раза. В охлажденную массу всыпать муку, перемешать до получения однородного теста, добавить мелко растертые, просушенные и просеянные хлебные крошки. Выпекать бисквит в смазанной маслом форме 40-50 минут при температуре 200-210 град. Охлажденный бисквит разрезать на 2-3 пласта, прослоить повидлом или джемом, посыпать сахарной пудрой.

91. ФРУКТОВЫЙ

Тесто: 2 яйца, 200 гр. маргарина, 1/2 стакана сахара, 2 стакана муки, 1/2 ч.ложки соли.

Масло, сахар и яйца размешать до получения однородной массы. Всыпать муку и замесить тесто. Раскатать 3 лепешки, наколоть их и выпекать 12-13 мин. при 230-250 гр. Лепешки склеить густым вареньем, бока обмазать. Украсить поверхность фруктами, фрукты залить желе, затем обсыпать бока торта измельченными орехами.

92. БЛИНЧАТЫЙ

Тесто: 6 яиц, 1 стакан муки, 3/4 стакана молока, 2 ч.ложки сахара, 1/4 ч.ложки соли.

Яйца, сахар, соль растереть венчиком, перемешать массу с молоком, добавить муку и взбить венчиком до получения однородного жидкого теста, испечь блинчики, охладить и склеить кремом, поверхность торта украсить кремом.

Крем: 150 гр. масла, 4 ст.ложки сахара, 6 ст.ложек воды.

Растереть в воде сахар, прокипятить до полного растворения сахара, снять пену, взбить масло до пышной эластичной массы и постепенно вливать сахарный сироп. Взбить до получения пышной массы.

93. КУКУРУЗНЫЙ

Тесто: 1 стакан кукурузной муки, 1 стакан пшеничной муки, 1/4 стакана сахара, 2 яйца, 1/5 стакана простокваши, 1/2 ч.ложки соды, 1/2 стакана изюма, 1/4 ч.ложки соли, 2 гр. ванильного сахара, 50 гр. масла.

Смешать яйца, сахар, соль, ванильный сахар и простоквашу. Всыпать пшеничную и кукурузную муку, добавить изюм и растопленное масло. Быстро замесить тесто, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать 40-50 мин. при 200-210 градусах.

94. МАКОВЫЙ

Тесто: 200 гр. мака, 8 яиц, 200 сахарной пудры, 50 гр. тертой булки, 200 гр. молотых орехов, 3 ст.ложки меда.

Мак варить 30 минут на слабом огне, растереть пестиком, добавить растопленный мед, молотые сухари, орехи. Яйца взбить с сахарной пудрой, добавить в массу. Тесто осторожно перемешать, вылить в форму, выпечь. Остывший корж разрезать

на 2 пласта, промазать кислым вареньем, потом кремом. Украсить ягодами из варенья.

Крем: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, взбить.

95. ЛИМОННЫЙ

Тесто: опара из 1 ст.ложки муки, 1/4 стакана молока, 50 гр. дрожжей, в тесто 1 и 3/4 стакана муки, 1 яйцо, 200 гр. масла, 1 ст.ложка сахара.

В теплой воде или молоке растворить дрожжи и перемешать с мукой. Поставить опару на 1 час в теплое место. Затем к опаре добавить яйцо, сахар, муку, масло, растопленное до консистенции густой сметаны. Перемешать и поставить на 1 час в теплое место. 2/3 теста раскатать в лепешку толщиной 5-6 мм и положить на противень. На лепешку положить лимонную начинку, сверху накрыть второй лепешкой, края плотно сжать, чтобы не вытекала начинка. Верхнюю лепешку проколоть ножом в нескольких местах, не задевая нижней. После 20 минутной расстойки выпекать торт 20-30 минут при 210-230 градусах. Охлажденный торт посыпать сахарной пудрой и украсить тонко нарезанным лимоном.

96. КОРОЛЕВСКИЙ

Тесто: 2 яйца, 50 гр. сливочного масла, 2 стакана муки, 1/2 ч.ложки соды, 1/4 ч.ложки соли, 1 ст.ложка меда, 1 стакан сахара, 2 стакана муки.

Яйца растереть с сахаром, добавить масло, мед, соль, соду и поставить на огонь до появления пузырей, все время помешивая. Затем отставить, всыпать муку, замесить тесто. Выпечь 8 лепешек до розового цвета. Готовые лепешки переслоить кремом, украсить кусочками шоколада и цукатами.

Крем: 1 банка вареной сгущенки, 200 гр. сливочного масла.

97. ИЗЮМИНКА

Тесто: 4 яйца, 1 стакан молока, 3/4 стакана растопленного масла, 1 стакан сахара, 1/2 палочки дрожжей, 1 стакан изюма, 1/2 ч.ложки соды, ванилин, мука.

Яйца, 3/4 стакана молока, масло, сахар, дрожжи смешать, всыпать муку. Тесто должно быть как на густые оладьи. Дать тесту подняться, добавить остальное молоко, соду, ванилин. Хорошо вымесить, выложить в форму. Дать в форме хорошо подняться, выпечь. Остывший корж разрезать на 2 части, промазать кремом, украсить цукатами.

Крем: 1 стакан сливок, 100 гр. сахара, 150 гр. масла.

Сливки с сахаром варить, помешивая, до загустения, остудить, взбить с маслом.

98. ОРИГИНАЛЬНЫЙ

Тесто: 80 гр.масла, 200 гр.муки, 100 гр. сметаны.

Крем: 500 гр. сметаны, 100 гр. сахара, 2 яйца, 100 гр. молока, 15 гр. желатина, 125 гр. воды, 0,5 гр. ванилина.

Желе: 30 гр. ягодного сока, 57 гр. воды, 3 гр. желатина, 16 гр. сахара, 50 гр. ягод.

Размягченное масло смешать со сметаной до однородной массы. Всыпать муку и замесить тесто. Разделить на 4 части, раскатать коржи толщиной 5-10 см и выпечь.

Крем: яйца взбить с сахаром (50 гр.) на водяной бане, пока объем не увеличится в 3-4 раза. Влить горячее молоко и продолжать проваривать до густоты сметаны. Предварительно замоченный на 2-3 часа в холодной воде желатин растопить на водяной бане и тонкой струйкой вливать в остывшую яичномолочную смесь. Охлажденную сметану взбить с сахаром (50 гр.) и ванилином и соединить с яично-молочной смесью и желатином.

Желе: в горячем сахарном сиропе растворить замоченный желатин, добавить ягодный или плодовый сок, процедить в формы и дать остыть.

Коржи промазать кремом, положить кисло-сладкие свежие или консервированные ягоды и кусочки мелко нарубленного желе. Затем коржи уложить один на другой и украсить кремом, желе, ягодами.

99. ЗАГАДКА

Тесто: 2 яйца, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 стакан муки, 125 гр. масла, 2 яичных желтка, 1/3 стакана грецких орехов, 2 белка, 1/3 ч.ложки соды.

Масло хорошо смешать с сахарной пудрой, добавить яйца и яичные желтки. Взбить массу, чтобы сахар растворился. Положить орехи, соду, перемешать. Всыпать муку, ввести взбитые в пену белки, быстро перемешать сверху вниз. Должно получиться легкое, пышное и воздушное тесто. Переложить в обильно смазанную маслом форму и сразу же печь при 180-200 гр. Форму при выпечке трогать нельзя. Охладить торт, украсить белковым кремом (из одного яичного белка и 1/4 стакана сахара), свежими ягодами, орехами.

100. СЮРПРИЗ

Тесто: 9 яиц, 2 ст.ложки воды, 10 ст.ложек сахара, 10 ст.ложек орехов, 4 ст.ложки толченых сухарей.

Яйца растереть с сахаром, добавить орехи, воду, сухари. Замесить тесто, выложить в форму, выпечь. Остывший корж разрезать на 2 пласта, промочить сиропом, промазать кремом. Украсить торт шоколадом, орехами.

Сироп: 1/3 стакана сахара растворить в 1/2 стакана горячей воды, охладить и добавить водку или коньяк (2-3 ст.ложки).

Крем: 2 ст.ложки муки, 2 ст.ложки сахара, 1 стакан теплого молока, 200 гр. масла, 1 стакан сахарной пудры, 5 ч.ложек какао.

Муку, сахар смешать с молоком, чтобы не было крупинок, и сварить на небольшом огне, все время помешивая, до густоты сметаны. Масло растереть с сахарной пудрой добела и взбить. Потом добавлять в смесь по столовой ложке заварной крем, помешивая. Добавить какао, взбить.

П Е Ч Е Н Ь Е С М Е С Ь 500 г муки, 250 г сахарной пудры, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 пачка ванилина, щепотка соды, несколько ложек сметаны. Приготовить крутое тесто, разрезать его на части и оставить на 1 час. После чего раскатать тонким слоем.

А Н Е Ч К А 2,5 ст.муки, 100 г сливочного масла, 100 г меда, 1 яйцо, 1 ст. сахара, 1-2 ст.ложки сметаны, 20 шт. толченых орехов (грецких) выпечь 3 коржа, промазать сметаной, верх глазурью.

А Д М И Р А Л Ь С К И Й Тесто: 300 г маргарина, 1 ст.сахара, 1 яйцо, 3 ст.муки. Замесить тесто и разделить на 2-3 коржа, испечь, остывшие коржы промазать кремом. Крем: 300 г джема или повидла, 200 г сметаны, сметану с джемом хорошо взбить.

А В С Т Р И Й С К И Й 1 яйцо + 2 стакана сахара + 3 стол.ложки масла + 1 ч.ложка соды + 2 стол.ложки меда, все перемешать, поставить в кастрюлю с кипящей водой и мешать до однородной массы, снять с бани и добавить 1,5 ст.муки: сформировать 6 шаров (сформовать теплыми), при раскатке посыпать мукой. Крем: 200 г масла + 200 г сгущенки.

А Л Е Н У Ш К А 0,5 кг сметаны, 1 ст.сахара, 100 г масла, 2 желтка, 1/4 ч.ложки соды, немного ванильного сахара, 4 ст.муки - осторожно смешать до состояния мелкой крошки, разделить массу пополам, одну часть выложить на сухой противень слоем 1 см; сверху положить начинку (варенье или тертые яблоки), поверх начинки выложить 2 части теста, поставить торт в нежаркую духовку на 30 мин, оставшиеся белки взбить в густую пену, добавляя понемногу 3 ч.ложки сахара. Полученный торт быстро покрыть взбитыми белками и поставить в духовку на 15 мин.

А П Е Л Ь С И Н О В Ы Й Тесто: 8 яиц, 8 ст.ложек молотого неочищеного миндаля, 1 апельсин, 1 ст.ложка тертых сухарей, 8 ст.ложек сахара. Крем: 4 желтка, 5 ст.ложек сахара, 5 ст.ложек молока, 1 апельсин, 180 г масла, 0,1 г ванилина и 175 г сметаны. Описание: 8 яиц с 8 ст.ложками сахара перемешать миксером, добавить цедру и сок апельсина, массу выложить в 2 одинаковые формы, смазанные маслом и посыпанные мукой. Крем: желтки, сахар, молоко, сок одного апельсина и ванилин варить на пару, пока не загустеет, снять с огня и положить кусочек масла не

переставая мешать, крем выложить на один корж и накрыть другим, сверху опять смазать кремом, загарнировать сметаной, взбитой с сахаром и дольками апельсина.

Б А Н Я В узкую кастрюлю разбить 1 яйцо, 1 ст.ложку меда, 50 г сливочного масла, 0,5 ст.сахара, кастрюлю поставить в чашку с кипящей водой, все хорошо перемешать до однородной массы, добавить 1 ч.ложку соды, 1 ст.муки. Кастрюлю можно снять с огня, тесто довести до пельменной густоты. Из теста выпекать 6 коржей на листе, посыпанном мукой 3-5 мин, можно больше. Крем: 0.5 банки сгущенки + 200 г сл.масла.

Б И З Е На 6 белков 6 ст.ложек сахарной пудры, хорошо взбить, выпекать при t 120 С. Крем: 400 г масла взбить с 1 ст.сахара, добавить 6 взбитых желтков, рюмку водки и 0,5 ст. готового кофе.

М А Н Н Ы Й 1 ст. сметаны, 1 ст. манки, 0.5 пачки маргарина, 1 ст. сахара, 0.5 ч. ложки соды, 3-4 яйца, горсть муки, все смешать и выпекать.

М А Р Г А Р И Т А 2 яйца, 0.5 банки сгущенки, 200 г сахара, 300 г муки, 2 г соды, разделить на 2 коржа, испечь. Пропитать кремом, украсить орехами.

Крем: 200 г сметаны, 200 г масла, 300 г орехов, 0.5 банки сгущенки.

Б И З Е - 2 Основа торта - лепешки бизе. Для этого надо взбить в пышную пену 7 белков (движения при взбивании должны быть направлены в одну сторону), когда вы увидите, что белки начинают взбиваться, осторожно всыпьте сначала 2-3 ч.ложки сахара, потом еще 5 и так в общей сложности 63 ч. ложки сахара, только в таком случае бизе получится пышным и не осядет. Противень должен быть предварительно разогрет, смазан маслом. На противень на расстоянии 3-4 см накладывать бизе небольшими порциями. Когда бизе будут готовы, сделать крем. Крем: 400 г сливочного масла + 1 банка сгущенки. В крем можно добавить 4 ч. ложки какао. Взять большое блюдо и выложить на него бизе в один слой, смазать кремом, можно пересыпать измельченными орехами, следующий слой и т.д., сверху посыпать больше орехов, торт можно залить шоколадом, растопив 2 большие плитки, а сверху положить половинки грецких орехов.

Б Е З Д Е Л У Ш К А 300 г масла или маргарина, 3 яйца, 300 г сахара, 300 г сметаны, 300-400 г муки, 0.5 кг яблок, 0.5 ч. ложки соды. Масло с яичными желтками и 100 г сахара растереть до полного растворения сахара и получения пышной массы. Положить сметану, размешав в ней соду, муку, месить тесто до густоты сметаны, переложить в форму и поставить в духовой шкаф для выпечки. Очищеные от кожуры яблоки разрезать на

дольки одинаковой величины и поварить в подслащенной воде 3 мин., дать стечь жидкости, взбить в густую пену белки с сахаром, вынуть из духовки готовый корж и охладить, разложить сверху яблоки и залить взбитыми белками, на 15 мин. поставить в слабо нагретую духовку, чтобы белки подсохли, вместо яблок можно использовать яблочный мармелад или варенье.

Б Е З И М Е Н И

Тесто: 1 ст. масла, 1 ст. сметаны, 1 ст. сахара, 3 желтка. Раскатать лепешки как можно тоньше и печь. Крем: 300 г ирисок, 1-1.5 ст. молока, 0,5 ч.ложки соды, все кипятить 15-20 мин, добавить масла 200 г, 0,5 ст. сахара, еще кипятить 20 мин. Горячим кремом промазать сочни, а на верхний поставить груз.

Б Е Л О Ч К А 1 ст. сахара, 1 ст.сметаны, 1 яйцо, 1 ч.ложка уксуса, 3/4 ч.ложки соды, 3 ст.муки, разделить тесто на 2 части, в одну добавить 3 ст.ложки какао, испечь 6 коржей. Крем: взбитая сметана + 1 ст. орехов, сверху глазурь: 8 ст.ложек сахара, 4 ст.ложки какао, 8 ст.ложек молока.

Б Е Л О Ч К А - 2 1 ст. сахара, 1 ст. сметаны, 100 г масла, 0,5 ч.ложки соды, 3 ст. муки. Тесто разделить на 6 коржей, в половину из них нужно добавить какао, тонко раскатать, наколоть вилкой. Крем: 2,5 ст. густой сметаны, 1 ст. сахара, 2 ст. орехов. Сверху торт полить растопленым шоколадом или глазурью. Глазурь: 3 ст.ложки молока, 50 г масла, 4 ч.ложки какао, 4 ст. ложки сахара, кипятить перемешивая.

В О Д О Л А З 3 ст.муки, 300 г маргарина порубить, затем взбить 3 яйца и 75 г свежих дрожжей, сделать колобок, опустить в воду, как всплывет-обсушить полотенцем, вкатать 1 ст. сахара, испечь 3 коржа, как остынут, смазать кремом. Крем: 0,5 кг сметаны + 2 ст. сметаны, взбить.

Г Р И Л Ь Я Ж 3 желтка, 200 г масла, 100 г сахара, 0,5 ч.ложки соды, 1 ст. грецких орехов, 300 г муки, 1 банка сгущенки. Яйца растереть с сахаром и содой + масло + орехи + мука, перемешать и разделить на 3 части, выпекать. Крем: сгущеное молоко варить 1,5 час.

Г О Р Ч И Ч Н Ы Й 1 яйцо взбить с 1 ст.сахара, 1 ст.кефира и 3 ст.ложки растопленого сливочного масла, соли 1/4 ч.ложки, мука до состояния густоты сметаны, если можно выложить, то сначала будет горка, которая потом раскатается. 1 ч.ложка соды + 1 ч.ложка сухой горчицы залить 3-мя ч.ложками воды, быстро размешать и вылить в тесто, перемешать и сразу выпекать. Крем: сахарная пудра + сметана.

Г У С И Н Ы Е Л А П К И Яйца с сахаром взбейте до увеличения массы в 3 раза, замешайте муку, массу выложите на круглую форму и запекайте при t 210-220 С. Крем: сахарную

пудру, сливочное масло взбейте до пашной массы, добавьте вино и какао. Остывшее бисквитное тесто покройте консервированной вишней, затем слоем крема, а после того как остынет, слоем шоколада. Бока опсыпьте бисквитной крошкой, верх украсьте оставшимся кремом и поставьте в холодное место. Расход продуктов для теста: 70 г сахара, 80 г муки, 2 яйца. Для крема: 125 г сахарной пудры, 150 г масла, 15 г какао и 10 г коньяка, 32 г 35 % сливок.

М А Ш А 2 яйца, 1 банка сгущенки, 200 г маргарина, 0,5 ч.ложки гашеной соды, 1 ст.муки. Перемешать и выпекать 40-50 мин., разделить на 3 части. Крем: 0,5 банки сгущенки, 0,5 ст.ложки какао, 200 г масла.

Д А М С К И Е П А Л Ь Ч И К И 1,5 ст. воды поставить на огонь, вскипятить, добавить 150 г сливочного масла, опять вскипятить и всыпать 1,5 ст.муки, снять с огня (не давая закипеть), все время помешивая остудить. Поочередно взбивать яйца 6 шт. и шприцем выдавливать полоски на противень. Крем: 1 ст. сахара + 2 ст. холодной сметаны, все взбить. Полоски макать в крем и складывать поленницей, сверху посыпать шоколадом.

Д Е Н Ь И Н О Ч Ь 1) 1 банка сгущенки, 1 ст.ложка масла или маргарина, 2 яйца (белки взбить), 1 ч.ложка соды, 1 ст.муки, 0,5 ст.дробленых орехов. Все смешать ивыпекать в форме. 2)половина теста N 1 + 1 ст.ложка какао. Оба торта разделить на 2 пласта каждый и, чередуя, уложить друг на друга. Каждый пласт смазать сметанным кремом (1 ст.сахара + 1 ст.густой сметаны), верхний пласт смазать любым кремом или вареньем.

Д Ж У Л Ь Е Т Т А 3 яйца растереть с 1 стаканом сахара, 0,5 банки сгущенки, 1 ст.сметаны, 1 ч.ложка соды, 2 стакана муки, выпекать на смазанной сковороде 4 коржа (5-6 ст.ложки на 1 корж). Пропитка: 1 стакан воды, 0,5 стакана сахара, прокипятить, остудить, добавить лимонной кислоты по вкусу, 1 ст.ложка коньяка или рома. Крем: 100-150 г сливочного масла, 0,5 банки сгущенки, взбить, сверху посыпать тертым шоколадом.

Д О М А Ш Н И Й 400 г маргарина, 400 г муки растереть руками, добавить 1 яйцо, 1 стакан воды, немного соли, 1 ч.ложка уксуса, испечь тонкие сочни. Крем: 70 г сгущенки, 200 г сливочного масла, взбить до бела, полученным кремом смазать сочни, придать торту нужную форму, положить под пресс на 5-6 час.

Е Л Е Н А 180 г муки, 120 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 ст.ложка рома, 2-3 ст.ложки сметаны. Замесить тесто, выпечь 5 коржей, смазать кремом и глазировать шоколадом, перед употреблением торт должен постоять не менее 2-х суток.

Крем: 150 г очищенных орехов дважды пропустить через

мясорубку, затем 50 г горячего молока, 120 г масла, ванилин, перемешать.

Ж И В О Г Л О Т 2 яйца растереть с 1 стаканом сахара, 200 г маргарина, 1 ст.орехов размельчить (раскатать скалкой), 1/4 ст. молока, вскипятить, растворить в 2-х ч.ложках какао, 1 ч.ложка соды, вылить в тесто, добавить 1,5 стакана муки, выпечь корж.

Крем: 200 г сметаны, 0,5 ст. сахара, взбить, обсыпать орехами.

З Е Б Р А

Продукты: 5 яиц, 1 стакана сметаны, 2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 0,5 ч.ложки уксуса, 2,5 стакана муки, 0,5 ч.ложки соды. Готовое тесто разделить на 2 части, в одну добавить какао, в форму залить поочередно разное тесто по 1 ст.ложке с середины.

З И М А

500 г сметаны, 500 г сахара, 1 ч.ложка соды, 3 стакана муки, тесто разделить на 3 части и выпекать.

Крем: 0,5 л молока, 0,5 кг сахара, варить до светлокоричневого цвета, снять с огня, добавить 300 г масла.

И Д Е А Л

Тесто делается на паровой бане, 50 г масла, 1 стакан сахара, 3 слегка взбитых яйца, все перемешать, добавить 1 ст.ложку меда, затем в эту разогретую смесь - соль и воду, держать массу на паровой бане, постепенно помешивая, 10 мин.,затем всыпать 2 стакана муки и перемешивая, держать 5 мин. еще, чтобы масса хорошо прогрелась, выложить тесто на стол и, пока оно не остыло, подмесить муки. Тесто разделить на 6 частей и раскатать очень тонкие коржи, придавая квадратную форму, выпекать при t 150 С.

И З П Е Ч Е Н Ь Я

3 яйца, 1 ст.сахара, 14 шт. печенья, 0,5 ч. ложки ванилина, 1 ч.ложка панировочных сухарей, 3/4 стакана толченых орехов, белки взбить с сахаром, мелко покрошить и истолочь печенье, смешать с орехами, положить все в белки и хорошо перемешать, выложить в смазанну и посыпанную сухарями сковороду, поставить в предварительно разогретую духовку, выпекать 45 мин. при t 100-120 С. Остудить и украсить кремом, держать 2 час. перед подачей на холоде.

И З Г Е Р К У Л Е С А

Разтереть 2 яйца со 100 г размягченного сливочного масла, 1 стаканом сахарного песка, 2-мя стаканами подсушенного геркулеса, половинкой ванильного сахара, солью по вкусу. Выпекать на смазанной жиром сковороде, положив на дно промасленную бумагу, разрезать горячим.

И Н Д И А Н А

6 яиц, 150 г сахара, 100 г муки, ваниль, масло для смазки формы, 250 г взбитых сливок, шоколадная глазурь. Печь на среднем огне, когда остынет - горизонтально разрезать ножом пополам, в обеих половинках сделать по углублению, наполнить его взбитыми сливками, сложить вместе, покрыть шоколадной глазурью.

К А Р Т И Н К А

2 яйца, 2 стакана сахара, 2 ст.ложки меда, 100 г мягкого масла, 2 ч.ложки уксуса, ванилин, 5 стаканов муки (тесто должно быть мягким). Тесто разрезать на 11 частей (1 часть для посыпки), раскатать тонкие коржи, противень посыпать мукой и выпекать коржи.

Крем: банка сгущенки + 250 г масла.

К И С Л Ы Й

1 стакан молока, 4 яйца, 3/4 стакана жидкого масла, 1 стакан сахара, 0,5 пачки дрожжей, 1 стакан изюма. Замесить как на густые оладьи, когда все поднимется, развести в 2-х ст.ложках молока 0,5 ч.ложки соды, 0,5 г порошка ванилина.

К О Л Б А С К А

1 стакан сахара, 200 г масла, 4 ст.ложки молока, 1 яйцо, 400 г печенья, 2 ст.ложки какао, 1/3 стакана сахара. Молоко и масло растопить на медленном огне + какао до полного растворения сахара, белок взбить с 1/3 стакана сахара, желток растереть с оставшейся частью сахара, все это смешать, печенье измельчить и залить этой смесью, полученную массу выдержать 1 час при комнатной t, затем свернуть в форме колбаски в кальку и положить на холод.

М А Р М Е Л А Д Н Ы Й

200 г муки, 2 ст.ложки сахара, 2 ст.ложки меда, 1 яйцо, 1 ст.ложка топленого масла, 0,5 ч.ложки соды, 250 г мармелада, 100 г грецких орехов, соль. Просеять муку, сделать по середине углубление, положить сахар, мед, яйцо, ложку топленого масла, 0,5 ч.ложки соды, посолить, замесить тесто, раскатать 6 кругов и испечь в форме торта. На следующитй день переложить мармеладом, сверху и кругом тоже промазать мармеладом и посыпать слегка поджареными и измельченными орехами.

М Е Д О В Ы Й

Тесто: 2 яйца, 1 стакан сахара, взбить, добавить 3 стакана меда, орехи, 2 ст.ложки сметаны, 1 ч.ложку соды, 2 ст. муки.

Крем: сметанный.

М У Р А В Е Й Н И К

0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана сахара, 200 г маргарина, щепотка соды. Замесить тесто, прогнать через мясорубку, выпечь,

измельчить в крошку.

Крем: 1 банка вареной сгущенки, 200 г масла, перемешать, всыпать крошку, уложить на тарелку, сверху натереть шоколад.

К О Р О Л Е В С К И Й

300 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 5 желткогв, 1 стакан сметаны, 1 ч.ложка соды.

1) яйца взбить с сахаром, добавить сметану, соль, соду и еще взбить.

2) маргарин порубить с мукой и смешать с первой массой, добавить муку, замесить тесто. Разделить тесто на 3 части, в одну добавить какао, взбить с небольшим количеством молока, воды, форму смазать маргарином и тесто размять по форме.

К О Ф Е Й Н Ы Й

2 яйца, 1 ст.ложка сметаны (20 г), 0,5 ч.ложки соды, 1,5 стакана муки, 0,5 банки сгущеного кофе или какао.

Крем: 0,5 банки сгущеного кофе + 200 г масла.

К Р Е М Л Е В С К И Й

200 г сметаны, 200 г маргарина протереть на терке, 2 стакана муки, тесто разделить на 6 частей и на 2 час. в холод, затем выпекать.

Крем белковый: белки от 5 яиц взбить, добавить постепенно 1 стакан сахара.

Крем желтковый: желтки от 5 яиц взбить с 3/4 стаканами сахара, добавить 100 г мягкого масла и хорошо растереть.

Крем лимонный: 1 лимон протереть на терке сцедрой, добавить 0,5 стакана сахара.

Коржи катают почти прозрачные,пекут до рыжего цвета, кремом намазать коржи: 1-3-5-желтковым, 2-4-белковым, возможно любое другое сочетание, но верхний крем - белковый.

К Р У Ч Е Н Ы Й

200 г маргарина растопить, добавить 2 яйца, 1 ч.ложку соли, муки. Замесить густое тесто и пропустить через мясорубку. 1/2 часть теста положить, смазать вареньем (лучше протертой смородиной), накрыть вторым слоем теста.

Л А К О М К А

Тесто: 2 ст.ложки меда, 1 ч.ложка соды, 1 стакан сахара, 2 яйца, 50 г растопленого сливочного масла, 2,5 стакана муки, 400 г сметаны, 1 стакан сахара.

Мед растопить + соду и как поднимется пена, снять с огня, постепенно положить масло, сахар, яйца, муку. Разделить тесто на 4 части, на промасленой кальке сформировать коржи.

Л И Д А

Тесто: 4 яйца взбить с 1-м стаканом сахара до пены + 1 стакан муки, 0,5 ч.ложки соды, перемешать. Тесто жидкое. Выпечь

3 коржа.

Л Ю Б И М Е Н Я

Продукты: 9 яиц, 0,5 кг сливочного масла, 3/4 + 3 стакана сахара, 1 стакан очищеных орехов, 50-100 г водки.

1) 9 белков и 3 стакана сахарасмешать не взбивая и поставить на холод на 1 час., после чего взбивать бизе, противень посыпать мукой или положить кальку и выложить взбитые белки на противень некбольшими лепешками (размером с 3-5 коп монету), поставить в теплую духовку и сушить до готовности.

2) 0,5 кг масла и 3/4 стакана сахара растереть до пышности и постепенно подливать желтки, немного взбитые, орехи мелко изрубить, во взбитую массу высыпать орехи, ваниль по вкусу, водку и взбивать снова до пышности.

Каждую готовую лепешку обмакнуть в крем и сложить на блюде горкой. Сверху можно украсить оставшимися лепешками или посыпать шоколадам или орехами и поставить на холод.

М А К О В Ы Й - 1

Тесто: 1 стакан сметаны, 1 стакан муки, 1 стакан мака, 1 стакан сахара, 1 ч.ложка соды, 1/4 ст.ложки корицы, 3 яйца, 0,5 ст.теплого масла. Желтки, отделенные от белков, растирают с сахаром добела, мак немного растолочь, после чего все смешивают добавляя муку, соду, корицу, массу растирают до однородного состояния, взбитые белки постепенно вводят в растертое тесто, сверху вниз осторожно перемешивают, чтобы не помять белки, наливают в форму, смазанную маслом и посыпают сухарями. Белки покрывают сметаной, взбитой с сахаром и украшают изюмом.

М Е Д О В Ы Й - 2

Налить воды в кастрюлю, погрузить пустую кастрюлю в воду, после закипания воды положить 100 г маргарина и 2 ст.ложки меда, 3 яйца + 1 ст.ложка сахара + 1 ч.ложка соды, взбить и вылить в кастрюлю, потом добавить 2,5 стакана муки (сыпать, тщательно перемешивая), 5-7 ложек меда. Выпечь 7 коржей.

Крем: 4 желтка, 1 ст.ложка сахара, взбить, добавить 1,5 стакана сливок, поставить на огонь, постоянно помешивать, когда начнет загустевать, снять с огня и поставить в холод.

Крем: 300 г масла, 1 стакан сахара, взбить.

М Е Ч Т А

100-150 г сливочного масла, 0,5 или 3/4 стакана сахара, 2-3 яичных желтка, все растереть и прибавить 1-2 ст.ложки сметаны, 0,5 ч.ложки соды, 1,5 стакана муки. Все замесить и разделить на 3 -5 колобков, испечь сочни: взять холодную сковороду, смазать сливочным маслом, размять на ней колобки в виде коржа и поставить в духовку.

Крем: 2-3 белка взбить с 0,5 или 3/4 стакана сахара, 2 ст.ложки сиропа, все взбить и промазать торт.

М И Ш К А

Сахар растереть с маслом, добавить сметану, чуть соды, муку, хорошо перемешать, полученное тесто разделить на 2 части, в одну из них добавить 3 ч.ложки какао. Испечь 3 белых и 3 темных коржа. Темный корж смазать сахаром, сметаной, посыпать грецкими орехами.

Тесто: 1 стакан сахара, 1ст.ложка масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан муки.

Крем: 1 стакан сметаны, 2/3 стакана сахара, орехи.

Глазурь: 50 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 ч.ложки какао, 3 ст.ложки молока, варить.

М О Р К О В Н Ы Й

2 яйца, 1,5 стакана сахара, 0,5 ч.ложки соды, тертой моркови, 250 г маргарина растопить, 1,5 стакана муки (густота оладьевого теста).

Крем: сметанный.

Н А П О Л Е О Н - 1

250 г маргарина, 2 стакана муки, 2 яйца, щепоть лимонной кислоты, соль, меньше половины стакана воды. На стол насыпать 2 стакана муки, пачку маргарина порубить ножом. На воде смешать яйцо с лимонной кислотой, всю смесь влить в тесто и перемешать. Тесто сформировать в 7 шаров и положить на холод на 30 мин., затем каждый шар раскатать на противень, проколоть вилкой и выпекать до зарумянивания. Снимать и промазывать коржы кремом.

Крем: 300 г сливочного масла + 1 банка сгущенки.

Н А П О Л Е О Н - 2

Тесто: 400 г масла, 2 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 2 яйца, соль, сода. Масло растереть с сахаром, взбить яйца, добавить соды, соль, 1 сткан сметаны, все взбить. Замесить не очень густое тесто и разделить на 6 частей.

Крем: 1 стакан сахара вскипятить с 1-2 стаканами воды, остудить сироп и постепенно добавить 200 г масла, хорошо взбить.

Глазурь: 4 стол.ложки сахара, 2 стол.ложки молока, 2 ч.ложки какао, перемешать, вскипятить и обмазать торт.

Н А С Т Я

3 яйца взбить с 1 стаканом сахара до образования пышной массы, влить 1 стакан сметаны, 1 чайную ложку соды, 1,5 стакана муки, все перемешать до однородной массы. В тесто для аромата добавить щепотку ванилина или мелко накрошенной апельсиновой цедры. Разогреть несильно духовку вместе со

сковородой, сковороду вынуть, смазать маслом и посыпать мукой, вылить тесто, выпекать 40 минут до коричневой корочки.

Крем: 100-150 г масла взбить с 1/3 банки сгущенки. Чернослив залить горячей водой на 1 час, затем удалить косточки, очень мелко нарезать. Грецкие орехи немного прокалить. После готовности коржу дать остыть, разделить его на 2 части, нижний корж смазать кремом, посыпать орехами и черносливом, сверху опять смазатиь крпемом и накрыть верхним коржом. Верхний корж смазать глазурью.

Глазурь: 3 ст. ложки молока, 1 ст, ложка какао, 0,5 стакана сахара поставить на медленный огонь и варить помешивая 30 мин. добавить 1 ст. ложку масла и помешивать. Когда глазурь почти остынит, равномерно обмазать верхний корж.

Н А Т А Ш И Н

1 яйцо взбить с 1 стаканом сахара, влить сметану, 1 чайную ложку соды, 0,5 банки сгущенки, изюм по вкусу, 1 ст, ложку с горкой какао, 1,5 стакана муки. Готовое тесто разделить на 2 коржа и печь в "чудо-печке" 30 мин.

Крем 1 : 200-300 г масла, 0,5 банки сгущенки, какао по вкусу.

Крем 2 : сметана с сахаром. Примечание: 1) пропитать горячыим сиропом;

2) коржи укладывать на промасленную кальку, посыпать манной крупой или толчеными сухарями, бока смазать и обсыпать.

Н А Х О Д К А

200 г масла растереть добела, всыпать 200 г сахара с ванилином и корицей смешать, прибавить 3 - 4 яйца и мешать смесь пока не станет рыхлой, всыпать постепенно 200 г муки, размешать, чтобы тесто было без комков, испечь 2 - 3 лепешки. Готовые лепешки пропитать сиропом, смазать кремом, украсить помадкой или цукатами.

Сироп: 100 г сахара прокипятить с 1 ст. ложкой воды, влить в сироп 4 ст. ложки вина (водки) снячть с огня и остудить.

Крем: 2 ст. ложки густого сиропа и 2 свежих белка смешать в тарелке до тех пор, пока не образуется густая светлая масса.

Н Е З Н А К О М К А

3 яйца, 1 стакан сахара, 0,5 банки сгущенки, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка соды, 2 стакана муки, добавить изюм.

Н Е Ж Н Ы Й

2 стакана сметаны, 1,5 стакана сахара, 2 яйца, 3 ст. ложки водки, 3 ст. ложки крахмала, 2,5 чайных ложки соды, муку как на оладьи. Тесто разд5елить на 2 части. В одну половину положить 1 ст. ложку какао. Испечь 4 коржа, промазать кремом.

Крем: 2 ст. ложки муки смешать с 25 г молока, вскипятить,

смешать с 100 г сахара, все взбить, добавить 1 ст. ложку коньяка, все вскипятить.

Н О Ч К А

3 ст.ложки какао, 1 стакан сахара, растопить на огне с 3 ст. ложками воды + 200 г масла, довести до кипения, размельчить 200 г печенья, 3 ст.ложки ореха, 2 ст.ложки изюма, залить массой. 1 яичный белок взбить с 3 ч.ложками сахара и влить в полученную массу, перемешать, завернуть в пергамент и на холод.

О Р Е Х О В Ы Й

Коржи: 3 яйца, 3 столовой ложки сахара, 3 ст.ложки подсолнечного масла, 0,5 ст.ложки меда, мука - тесто как на пельмени.

Крем: 0,5 л молока + 250 г сахара довести до кипения, добавить 80 г орехов, остудить и добавить 300 г масла.

П А Й

Муку и масло порубить ножом, влить сметану смешанную с солью и быстро замесить тесто. Выпекать в хорошо разогретой духовке в глубоком противне. Смазать яблочной начинкой, а сверху залить слоем смеси для бисквита, снова поставить в печь, убавив огонь, когда бисквит зарумянется и пропечется, вынуть торт и обсыпать сахарной пудрой.

Тесто: 200 г масла или маргарина, 200 г сметаны, 3 стакана муки, 1 ч.ложка соды.

Бисквит: 4 яйца, 1 стакан муки.

Начинка: 1 стакан яблочного конфитюра или пюре.

П А Й Л И М О Н Н Ы Й

Масло и муку порубить, добавить сахар, соль, соду, сметану и замесить тесто, выложить его в форму равномерным пластом с высокими краями, пласт в нескольких местах наколоть и испечь до светло-золотистого цвета. Испеченную форму из теста заполнить кремом.

Крем: желтки растереть с сахаром + лимонный сок, цедру и картофельный крахмал, все хорошо перемешать и разбавить холодной водой (0,5 стакана), затем залить кипятком и, непрерывно момешивая, варить на слабом огне, пока крем не загустеет, остывшим кремом заполнить форму из теста. Белки круто взбить с сахарной пудрой, осторожно смешать с 1 чайной ложкой лимонного сока, выложить на крем, разгладить или сделать узор и поставить в негорячую духовку, чтобы глазурь подрумянилась.

Крем: 3 желтка, сок 1 лимона, цедра с 0,5 лимона, 2 г сахара, 1,5 ст. ложки крахмала, 2 стакана кипятка.

Глазурь: 3 белка, 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка

лимонного сока.

П А Л О Ч Н Ы Й

3 - 4 яйца, 1 стакан молока, мука на крутое тесто. Тесто раскатать потоньше, чем на лапшу и резать "спички", варить палочки в любом жиру.

Заливать: 1 стакан меда, 1 стака сахара - кипятить 4 - 5 мин, хорошо перемешать.

Палочки залить сиропом, завернуть в кальку, на холод.

П Е Р В О К Л А Ш К А

100 г маргарина, 1 стакан молока, 1 стакан муки, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки уксуса, замесить тесто, выпекать тонкими коржами, готовые коржи пропитать кремом.

Крем: взбить 0,5 стакана сахара и 0,5 стакана сметаныы до однородной массы. Смазать верхний корж глазурью.

Глазурь: 50 г маргарина 0,5 ст. ложки муки, 5 ст. ложек сахара (сахар развести в 2 ст. ложках молока или сметаны), 1 ст. ложка какао. Глазурь варить на медленном огне, не доводя до кипения.

П О Л Ь Р О Б С О Н

2 яйца, 3/4 стакана сахара, 1 стакан хасахаренного меда, 0,5 ч.ложки соды, 3 стакана муки. Яйца, сахар растереть, затем мед, мука, сода, замесить тесто. Выдержать тесто на холоде 12-24 часа, разделить на 4 коржа, выпекать до золотистого цвета, готовые коржи переслоить кремом.

Крем: 400 г сметаны, 15 г сахара, орехи, торт выдеожать на холоде.

П О П Р О Б У Й

250 г муки, 100г масла или маргарина, 80 г сахара, 0,5 кг яблок, 2 яйца, 1 ст.ложка сахара, 1 ст.ложка картофельного крахмала.

Из муки, сахара, масла, жалтков замесить тесто, поставить на 1 час в холодное место, тесто раскатать и выложить в форму для торта, оставив края высотой 1-2 см.

Яичные белки хорошо взбить, постепенно всыпать 1 ст.ложку сахара, 1 ст.ложку крахмала, добавить нарезанные яблоки, выложить в форму, выпекать 40 мин.

П О Ц Е Л У Й Н Е Г Р А

Тесто: 4 яйца, 1,5 стакана сахара, 1 стакан чкремухи, 1 стакан молока или сметаны, 2 стакана муки, 1 ч.ложка соды.

Сироп: 1 стакан сахара, 1 стакан воды. Кипятить 1 мин. снять с огня и добавить коньяк или ликер и горячим сиропом пропитать.

Крем: 0,5 л сметаны + 1 стакан сахара.

П Р А Г А - 1

1. 3 яйца, 1 стакан сметаны, около 2-х стаканов муки, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 банки какао, 1 стакан сахара.

2. 1 стакан сахара с 1-м яйцом, 2-3 ч.ложки какао, 0,5 банки сгущенки, 1 стакан сметаны, 0,5 ч.ложки соды - взбить, добавить 1,5 стакна муки, выпечь 2 коржа.

Крем: 100 г масла, 0,5 банки сгущенки - взбить.

П Р А Г А - 2

1 стакан сахара растереть с 1 яйцом, 2-3 ч.ложки какао, 0,5 банки сгущенки, 1 стакан сметаны, 0,5 ч.ложки соды - взбить, всыпать 1,5-2 стакана муки, выпечь 2 коржа.

Крем: 100 г масла + 0,5 банки сгущенки.

Торт покрыть глазурью.

П Р А З Д Н И Ч Н Ы Й

Растереть добела 6 желтков и 1 стакан сахара, добавить ванилин, 1,5 стакана сметаны, 2,5 стакана муки. Все хорошо перемешать. Сбить в пену 6 белков, постепенно добавляя 3 ч.ложки сахара. Смазать маслом форму, посыпать сухарями, выложить тесто и выпекать 20-25 мин в нежаркой духовке.

готовый торт выложить на блюдо и посыпать сверху сахарной пудрой, можно залить его момадкой, украсить торт цукатами, ягодами из варенья и орехами.

Помадка: вскипятить 0,5 стакана молока, добавить стакан сахара, ванилин и немного все поварить (помадка готова если капли кипящей помадки, брошеные в стакан с холодной водой оседают на дно в виде лепешки). В горячую массу добавить чайную ложку сливочного масла и размешав залить ею остывший торт.

П Т И Ч Ь Е М О Л О К О

Тесто: растопить 130 г масла, всыпать 1 стакан сахара и размешать, потом вбить по одному 4 яйца, 1 ч.ложку соды, постепенно всыпать 1 стакан муки. Разделить тесто на 2 части и в одну из них добавить 3 ч.ложки какао, Выпекать при t 180 С 35 мин. Остудить, каждый корж разрезать пополам.

Крем: растереть 300 г сливочного масла с 1 стаканом сахара, сварить манную кашу из 2-х стаканов молока и 3-х стол.ложек манки, остудить, натереть на мелкой терке 1-1,5 лимона вместе с кожурой и добавить в остывшую кашу, туда-же положить частями масло и сахар. Крем взбить, поставить в холодильник на 20 мин, этим кремом 1,5-2 см смазать все пласты торта, верхний корж и бока смазать теплым шоколадом.

Шоколад: 2 ст.ложки сметаны, 2 ч.ложки какао, 3 ст.ложки сахара, добавить кусочек масла и снова кипятить до загустения.

Р Е З И Н О В Ы Й

3 ст.ложки кефира, 3 ст.ложки сахара, 3 ст.ложки муки, 2,5

ч.ложки соды, 1 ст.ложка какао, все смешать, разделить на 3 части, выпечь, промазать вареньем.

Р И Ж С К И Й

2 стакана сметаны, 2 стакана сахара, 4 яйца, 3 стакана муки, 1 ч.ложка соды. Желтки растереть с сахаром добела, белки взбить и частями смешать с желтками, затем добавить все остальные продукты, быстро всыпать муку, смешанную с содой и 0,5 пачки ванилина. Тесто разделить на 3 части. В одну часть добавить 2 ч.ложки какао. 200 г застывшего сливочного масла нарезать мелкими кусочками и натыкать глубоко в тесто так, чтобы его не было сверху заметно. Коржи выпекать 50-55 мин, дать остыть, коржи промазать кремом и чередовать : белый, темный, белый.

Крем: 200 г масла, 0,5 стакана молока, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 1 пачка ванилина. Сахар с яйцом растереть, длбавить молоко, поставить на огонь до закипания, охладить, взбить масло и добавить постепенно в смесь.

Р Ы Ж И К

2 яйца, 2 стакана сахара растереть, 2 ст.ложки меда, 2 ч.ложки соды, 100 г маргарина натереть на терке все смешать и подогреть на плите, затем добавить 3 стакана муки, замесить тесто, разделить на 7-8 частей.

Крем 1: 3 желтка + 1 стакан сахара - взбить, добавить 1 ст.ложку муки, 1 ст.ложку молока, все смешать и нагревапть, до кипения не доводить, остудить и взбивать с 200 г масла.

Крем 2: з белка + 1 стакан сахара - взбить.

Кремы смешать и промазать коржи.

С В Е Ж Е С Т Ь

Продукты: 8 крупных или 10 средних яиц, 2 стакана сахара, 2 стаакна муки, 0,5 стакана повидла или варенья красного цвета.

Пропитка: 1 стакан воды, 0,5 стакана сахара, сок 1 лимона, сок 1 апельсина.

Для желе: 2 ст.ложки желатина, 1 лимон, 1 апельсин, 2 стакана жидкости, (0,5 стакана воды добавить сок лимона и апельсина).

Испечь 2 бисквита, для чего взбить 4-5 белка постепенно добавляя 3/4 стакана муки (лучше сделать смесь: 1 стакан манки + 1 ст.ложка мелко просеяных сухарей + остальное мука). Тесто должно напоминать густую сметану, все повторить для второго бисквита. Дно формы застелить пергаментом или калькой, обильно смазать жиром, поставить в разогретую духовку, печь при t 180 С - 20 мин. Первый бисквит перевернуть, остудить и пропитать, на него положить второй, все залить желе, верх украсить тонко нарезанными ыруктами, дольками лимона, апельсина, бока обсыпать крошкой.

С Е М И С Т А К А Н Н И К

Все продукты меряются стаканами. 1 стакан яиц взбить с одним стаканом сахара, добавить 1 стакан маргарина, 1 стакан сметаны, 0,5 ч.ложки соды, 1 стакан муки, 1 стакан сухого молока и 1 стакан крахмала. Все хорошо перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выпекать при средней t. Крем любой.

С К А З К А - 1

3 яйца, 1,5 стакана сахара взбить + 1,5 ст.ложки сливочного масла + 1,5 стакана сметаны. Тесто разделить на 3 части.

1) всыпать 0,5 стакана измельченых орехлв, 0,5 стакана муки, 0,5 ч.ложки соды.

2) 0,5 стакана изюма + 0,5 стакана муки.

3) 0,5 стакана мака + 0,5 стакана муки + 0,5 ч.ложки соды.

Крем: 200 г сливочного масла + 1 банка сгущенки.

С К А З К А - 2

100 г маргарина, 1 стакан сахара, 1 стакан меда, 2 яйца, 2 ч.ложки соды, 3 стакана муки. Растопить маргарин, добавить мед, сахар, яйца и держать на огне, помешивая, всыпать соду, муку, замесить тесто. Разделить на 8 частей, раскатать и выпекать, противень густо посыпать мукой.

Крем: 300 г масла + 1 банка сгущенки.

С Л О Е Н Ы Й

Тесто: 2 стакана муки, 200 г масла, соль, 0,5 стакана воды, 1 ст.ложка лимонного сока. Муку просеять, масло порубить с мукой, вылить воду с лимонным соком и быстро замесить тесто. Завернуть в ткань и поместить в холодильник на 20 мин, разделить тесто на 6 частей и снова в холодильник на 20 мин. Коржи поочередно тонко раскатать и выпекать на противне, смоченнои холодной водой. Перед выпечкой коржи слегка смазать "болтушкой" (1 яйцо, 1 ст.ложка молока и 1 ч.ложка сахара), смазать так, чтобы "болтушка" не попала на края иначе слойка не будет подниматься, коржи наколоть и выпекать в жаркой духовке 8-10 мин. Каждый корж остудить, покрыв полотенцем. Каждый корж промазать кремом, подровнять края, сверху и бока посыпать присыпкой.

Присыпка: толченые крошки от коржей смешанные с сахарной пудрой, орехи, апельсиновая цедра.

Крем: 300г масла + 1 банка сгущенки.

С М Е Т А Н Н Ы Й

2 яйца, 200 г масла (маргарина), 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, сода, 1,5 стакана муки.

Крем: любое варенье.

С М О Р О Д И Н О В Ы Й

1 ст.ложка смородинового варенья, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 1 ст.молока, 1 ст.ложка соды, 2,5 стакана муки. Все перемешать, испечь, разрезать на пласты и смазать кремом.

Т О Р Т С Ч Е Р Н О С Л И В О М

200-250 г муки, 100 г сахара, 100 г орехов, 2 яйца, 0,5 ч.ложки соды гашеной лимонным соком, 100 г жидкого меда. Яйца растереть с сахаром, добавить соду, мед, замесить тесто как на оладьи, сковороду обильно смазать жиром, тесто разделить на 4 части и мокрой рукой выложить на сковороду, выпекать.

Крем: 500 г чернослива, 1 стакан грецких орехов, 200 г масла (или 1 стакан сметаны), 1 стакан сахара. 1 стакан сметаны, 0,5 стакана взбить, растолочь орехи, 0,5 кг чернослива (предварительно замочить на 4-5 час) пропустить через мясорубку. В чернослив добавить взбитую сметану или масло, орехи, все перемешать и смазать коржи.

С Н Е Ж Н А Я Г О Р А

Крем: 6 творожных сырков, 200 г размягченного масла, 1 стакан сахара, все перемешать.

Взять 500 г печенья, обмакнуть в молоко и разложить прямоугольником, прямоугольник смазать кремом, потом снова печенье и т. д., последний слой печенья положить и обмазать сверху кремом, все это закладывается в полиэтилене, когда все разложено нужно боковые поднять и соединить сверху. Полученый шалашик поставить в холодмльник, затем сделать глазурь из 1 шоколадки и залить шалашик.

С Т А К А Н Н И К

1 стакан масла, 1 стакан сахара, 1 стакан взбитых яиц (6 штук), 1 стакан сметаны, 1 стакан мака или изюма, или черемухи, или ореха, 1 ч.ложка соды. Все хорошо перемешать с мукой до консистенции густой сметаны, дать постоять 20-30 мин, выложить на сковороду на промасленную бумагу, выпекать 20-30 мин, проверить готовность, если рано румянится прикрыть влажной бумагой. После готовности дать остыть в сковороде 30 мин. и перевернуть на доску.

Крем: по желанию.

Т Е Т Я Г А Л Я

Тесто: 4 желтка, 0,5 стакана сахара, 100 г мягкого масла, 1 ч.ложка спирта или водки, 1/4 ч.ложки соды, 2 стакана муки. Все перемешать, разделить на 2-3 шара.

Прослойка: 4 белка, 1 стакан сахара взбить как бизе, 1 стакан грецких орехов. На коржи намазать прослойку и печь коржи.

Крем: варить на медленном огне 15 мин. 18 ст.ложек молока, 2 -3 ч.ложки какао, 1 ст.ложка сахара, когда остынет взбить.

Т О Р Т С М А К О М

1 стакан сметаны, 4 яйца, 0,5 ч.ложки соды, 2 стакана муки, 2/3 стакана мака.

Т О Р Т С Ч Е Р Н О С Л И В О М

Тесто: 0,5 стакана растопленого масла, 1,5 стакана сметаны, 0,5 ч.ложки соли, 0,5 ч.ложки соды. Тесто как на пельмени.

Крем 1: замочить 0,5 кг чернослива, перекрутить на мясорубке, смешать с 2-мя стаканами сахара.

Крем 2: 500 г сметаны + 0,5 стакана сахара, хорошо взбить.

Крем 3: 300 г размягченного масла взбить с 0,5 стак,сахара.

Крем 4: раскрошить 4 тонких коржа.

Кремы 1+2+3+4 смешать, 2/3 крема намазать на 1 корж, вторым прикрыть сверху и намазать оставшимся кремом, посыпать сверху крошками, украсить черносливом и поместить под пресс на 2 дня.

Т О Р Т И К

2 банки майонеза, 4 яйца, 10 ст.ложек сахара, 10 ст.ложек муки, чуть соды, соли, все перемешать и выпекать.

Ч А К - Ч А К

6 яиц, 300 г меда, 1 ст.сахара, мука, 0,5 кг грецких орехов, жир. Тесто как на пельмени, нарезается, варится в жире, заливается сахаром с медом, добавить орехи и придать массе любую форму, поставить на холод.

Ч Е Б У Р А Ш К А

Растереть 2 желтка, 1 ст.ложку сахара, 100 г сливочного масла, добавить 3 стакана муки, соду на кончике ножа. Смазать маслом разогретую глубокую форму, выложить на нее половину теста, сверху осторожно положить варенье или натертые на крупной терке свежие яблоки, затем выложить остальное тесто и выпекать. Оставшиеся 2 белка взбить с 2-3 ч.ложками сахара. Когда торт будет почти готов, сверху положить на него взбитые белки решеткой, звездами или шариками так, чтобы было красиво и снова поставить в духовку на медленный огонь, чтобы белки подсохли и подрумянились.

Ч Е Р Е М У Х О В Ы Й - 1

Продукты: 1 стакан сметаны, 0,5 стакана черемухи, 1,5 стакана сахара, 3 яйца, 100 г маргарина или масла, 0,5 ч.ложки соды, немного соли. Все замесить как на густые оладьи.

Сироп для пропитки: 1 ст.ложка коньяка или дессертного вина, 1 ч.ложка лимонного сока, 1 стакан сахара, 1 стакан воды. В кипящую воду всыпать сахар и кипятить до исчезновения крупинок, в охлажденный сироп влить коньяк и сок.

Крем: 100 г масла, 0,5 банки сгущенки.

Готовый корж разрезать вдоль, пропитать сиропом, промазать кремом. Сверху торт можно украсить.

Ч Е Р Е М У Х О В Ы Й - 2

Тесто: 1 стакан серемузи, 1 стакан муки, 1 ст.ложка крахмала, 1 ст.ложка манной крупы, 1 ч.ложка соды, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 1/4 стакана масла.

Хорошо вымесить тесто и выпекать в "чудо-печке" 20-30 мин.

Крем сметанный.

Ч Е Р Н Ы Й М А К Л Е Р

1 стакан смородинового варенья, 1 стакан сахара, 1 ст.ложка соды, все перемешать и поставить на 1 час.1 стакан молока, 2 яйца, 2 стакана муки, все перемешать, печь до готовности.

Ч У Д О

Тесто делать на паровой бане, 60 г масла растопить с 1 стаканом сахара, добавить 2 столовые ложки меда, 2 ч.ложки водки, снять временно с огня. Отдельно взбить 3 яйца и добавить в эту массу. Снова поставить на огонь и добавить 2 ч.ложки соды, мешать пока не увеличится масса в три раза, снять с огня и всыпать 3 стакана муки, разделить на 4 коржа.

Крем: сметана + сахар.

Ц Ы Г А Н

2 яйца, 1,5 стакана сахара, 100 г растопленого масла, 1 стакан кефира, 0,5 стакана прокрученной черемухи, 0,5 стакана манки, 1 стакан муки, 1 ч.ложка соды, немного лимонной кислоты. Разделить на несколько коржей и выпекать.

Ш А Х М А Т Н А Я Д О С К А

1 стакан молотой черемухи заварить с 2-мя стаканами горячего молока, дать остыть, 2 стакана сахара, 6 яиц растереть, добавить 200 г масла, 2 ч.ложки соды, 2,5 - 3 стакана муки, все смешать, разделить на 3 части и печь.

Крем: 500-700 г сметаны взбить с сахаром.

2 коржа промазать кремом, а третий разрезать на квадратики и уложить на смазанный корж в шахматном порядке, белые квадратики залить сметаной.

Ш О К О Л А Д Н Ы Й

Крем-заварной, 400 г масла, 0,5 пачки какао перемешать, 6 столовых ложек муки, 1 ч.ложка соды, 1/7 стакана молока, все тщательно перемешать и выпекать (3-4 ст.ложки на один сочень). Холодные сочни намазать кремом, накладывая друг на друга и по бокам, потом припорошить сухим какао.

Крем: 2 стакана сметаны + 1 стакан сахара

Э К О Н О М Н Ы Й

3 яйца, 1 ст.ложка масла, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 стакан молока, 2 ст,ложки мармелада.

Крем ореховый: 200 г орехов, 100 г молока, 5 г сахара, 1 желток, ваниль, ром. Растереть 1 ст. ложку масла с 1 стаканом

сахара и 3 желтками, которые кладутся по одному. Добавить муку, 1 стакан молока, в последнюю очередь положить взбитые белки. Когда торт будет готов, полить его в 3 слоя сахарным сиропом с ромом. Намазать нижний слой мармеладом, затем ореховым кремом, опять слой торта, сверху посыпать орехами и положить мармелад.

Ю Б И Л Е Й Н Ы Й

Продукты: 4 яйца, 1,5 стакана сахара, 300 г мвасла, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки уксуса, 2 стакана муки, 200 г грецких орехов, соль на корчике ножа. Желтки растереть с сахаром и размяченным маслом, солью, добавить соду, всыпать муку и замесить тесто, разделить его на 5 равных частей и каждую раскатать в лепешку, выпекать при t 180-200 С, остывшие лепешки промазать маслом, посыпрать измельченными орехами и соединить.

Крем: белки взбить с сахаром (0,5 стакана сахара) и вареньем или с протертотй с сахаром клюквой.

П Е Ч Е Н Ь Е Н А П И В Е

Тесто: 200 г маргарина, 300 г муки, 1 стакан пива (пиво лучще старое). Маргарин порубить в муке, затем постепенно добавить пиво. Сформовать 2 шара и поставить в холодильник на 1-1,5 часа. Каждый шар раскатать, свернуть конвертом и снова поставить в холодильник. Через 5-6 часвов тесто раскатать толщиной 1 см, посыпать сахаром и прикатать. Нарезать печенье любой формы и поставить в духовой шкаф выпекать до подрумянивания.

Т О Р Т Ж О З Е Ф И Н А

Тесто одного коржа- 1 яйцо + 1 стакан сахара + 1 стакан сметаны + 1/2 ч.ложки соды взбить + 1,5 стакана муки(соду погасить в уксусе).Смазать форму или сковороду и выпекать,разрезать пополам,если сразу два пирога,норму всего удвоить.

Тесто 2 коржа:то же самое ,что и первого+2 ч.ложки какао. КРЕМ: 1,5стакана сметаны растереть с 1,5 стакана сахара+1 лимон растереть на терке + 15 штук измельченных грецких орехов,все перемешать.Вместо лимона можно положить любое варенье.

Т О Р Т М А Ш А

2 яйца,1 банка сгущенного молока,200 грамм маргарина,1/2ч.ложки соды(погашен.в уксусе)1 стакан муки перемешать и выпекать в форме 40-50 мин.после охлаждения разрезать на три коржа и пропитать сметанным кремом.Торт украсить крошкой из печенья,орехами,шоколадом.

КРЕМ:2 стакана сметаны,2 стакана сахара,1 стакан орехов.

Т О Р Т Н Е Д О Т Р О Г А

Порубить муку с маргарином,взбить яйцо и смешать с водой, постепенно вливать в муку жидкость,разделить тесто 10-12 шариков и вынести на холод.Раскатать и выпекать в духовке(сложить один на другой),пропитать кремом.

ТЕСТО:4 стакана муки,400 г маргарина,1 яйцо,3/4 стакана холодной кипяченой воды,1 ст. ложку сахара.

КРЕМ:1 яйцо,1 стакан сахара,1/2 стакана молока,300 г. маргарина.

С М Е Т А Н Н Ы Й Т О Р Т

Растереть сахар с яйцом,соединить со сметаной и мукой.Замесить тесто не очень крутое,всыпать 1/2 ч.ложки соды,разведенной кипятком или уксусом.Разделить полученное тесто на две порции и испечь 2 коржа,коржи соединить,предварительно смазав поверхность коржей кремом.Для крема растереть масло с сахаром,добавляя постепенно молоко по 1 ст.ложке.добавить яйцо и взбить полученную массу в пену.

ТЕСТО:на один ст.сметаны 2 яйца,1 ст.сахара,1 ст.муки.

КРЕМ:250г.сливочного масла,5 ст.ложек сахара,1 яйцо

Т О Р Т

ТЕСТО:1 пачка маргарина,1 ст.сахара,2-3 яйца,соль,сода,мука.Замесить тесто на 7 лепешек и смазать шоколадным кремом.

КРЕМ:1 банка сгущенного молока,200 гр.масла,2 ч.ложки какао.

Т О Р Т Д И Й Н А В А(литов.)

Взбить белки,постепенно добавляя сахар до образования устойчивой пены.Измельченные орехи смешать с сахарной пудрой,просеянной мукой и взбитыми белками.Из приготовленного теста выпечь 3 одинаковых лепешки.3 белково-ореховые лепешки промазать кремом,залить глазурью,приготовленную из шоколада,растопленного на кондитерском жире,украсить декоративными элементами из сахарной массы.

КРЕМ:яичные желтки,растертые с сахаром,влить тонкой струйкой горячее молоко,непрерывно помешивая,затем охладить до 18-20 градусов,влить в размягченное сливочное масло,добавив какао и коньяк.Яичные белки 17 шт.,сахар 2 ст.,сахарной пудры 300 г.,муки 85 г.,масло сливочное 300 г.,желтки 2 шт.,молоко 1/2 ст.,какао 20 г.,шоколад 200 г.,жир 20 г.,коньяк 20 г.,1/2 ст.орехов.

Т О Р Т А Н Е Ч К А

Масло и мед растопить,добавить сахар,сметану,яйцовзбить,прибавить соли,1/2 ч.ложки

соды,орехи,муки.Тесто разделить на три части.Коржи мажут кремом сверху посыпают крошкой и орехами.2,5 ст.муки,2 ст.ложки меда,3 ст.ложки сметаны,1 ст.сахара,1 яйцо,100 г.масла,300 г.орехов,соль,сода.

Т О Р Т И З В И Ш Е Н "С Е Р Е Ж А"

Сливочное масло разотрите добела со 100г.сахара,яйца взбейте до густой пены с остальным сахаром,орехи мелко нарубить и все перемешать,добавить мелко изрубленную цедру лимона,корицу,муку,все перемешать,положить вишню из варенья и опять хорошо перемешать.Приготовленное тесто положить в форму с низким бортом,хорошо смазанную сливочным маслом.Выпекать 25-30мин.при 180-200градусах.После охлаждения верх торта украсить вишневым вареньем.

Для одного кг торта:200г.муки,150г.сливочного масла,200г.сахара,5шт.яиц,100г.орехов,250г.вишневых ягод,1ч.ложка корицы,цедру одного лимона.

Т О Р Т М У Р А В Е Й Н И К

ТЕСТО:1 пачка маргарина,1/3 ст.молока,2 яйца,сода,соль,мука.Замесить тесто.Убрать в холод на 30 мин..Пропустить через мясорубку и испечь в духовке.Истолочь полученное печенье и перемешать с кремом.

КРЕМ:1 банка сгущенного молока вареного 2-2,5часа,200 г.сливочного масла.

Т О Р Т "П И Щ А Б О Г О В"

КРЕМ:1 банка сгущенного молока,200г.сливочного масла,2ч.ложки какао,2 яйца растереть с одним стаканом сахара и с 1/2 ст.сметаны,1/2ст.орехов мелко порезать,2ст.муки,1/2ч.ложки соды,смешать все разложить в глубокой сковороде.Выпекать 35-40мин.Через 4 -5часов разрезать на 2 части(нижняя тоньше).Верхнюю часть размять на крошки рукой,низ покрыть кремом и посыпать 1/3 частю крошек чуть придавить рукой и опять покрыть кремом,поставить в холод.

Т О Р Т Н Е Ж Е Н К А

В маленькую кастрюлю положить 3 ст.ложки меда,1/2ст.сахара,3ст.ложки сливочного масла и эту массу поставить на водяную баню,довести до растворения и остудить,когда остынет положить 2 яйца,1ч.ложку соды,по вкусу соль,перемешать.Затем положить 2-3ст.муки и поставить на холод на 30 мин.Раскатать на тонкие лепешки и выпекать в духовке 4-5мин.Готовые лепешки остудить и смазать кремом.

КРЕМ:2 желтка и 1/2 стакана сахара взбить,200г.размягченного сливочного масла и опять взбить,добавить 1ст.сметаны и опять взбить.

Т Е С Т О Д Л Я Х В О Р О С Т А

1ст.муки,1 яйцо,1ст.воды,1ст.ложка сахара,щепотка соды,ваниль,50г.водки,соль по вкусу.

Т О Р Т "Г Р А Ф С К И Е Р А З В А Л И Н Ы"

8 белков взбить в пену постепенно добавляя 1,5ст.сахара до густой массы.На противень стелить кальку смазанную маслом,чайной ложкой ложить массу на кальку и выпекать в духовке на медленном огне 40 мин.Когда остынет макать безе в крем и складывать их друг на друга.

КРЕМ:8 желтков взбить с одним стаканом сахара,добавить250-300гр.сливочного размягченного масла и какао и все взбить.Готовый торт убрать в холодильник.

Т О Р Т "Л Ю С Я "

2 ложки крахмала,2 ложки муки,2 яйца,100 гр.масла,банка сгущенного молока,соль и сода по вкусу.Все перемешать,выпекать в духовке,сверху можно полить растопленный шоколад.

Т О Р Т "В А Л Е Р И Й П А Л Ы Ч"

1 ст.сметаны,1 ст.сахара,3 яйца,1/2 ч.ложки соды,немного соли,изюма,и 2,5 ст.муки.Выпекать в духовке.

Т О Р Т "Л А К О М К А"

1 ст.грецких орехов нарезать,100 гр.меда,3 яйца,1/2 ст.сахара, 1,5 ст.муки,1 ч.ложка соды(погашенная в уксусе),1 ч.ложки воды.Мед растопить,взбить яйца с сахаром,влить мед,орехи,соду,муку,масса как патока .Испечь 3 коржа до коричневого цвета.За сутки до подачи на стол смазать сметанным кремом.

КРЕМ:4 банки сметаны,1 ст.сахара,украсить орехами.

Т О Р Т С Л О Е Н Ы Й

2 яичных желтка растереть с сахаром,размягченным маргарином,добавить растительное масло,гашенную соду.Всыпать муку и замесить тесто(оно должно быть плотное и хорошо раскататься на доске).

ТЕСТО:200 гр.маргарина,1 ст.сахара,2 столовые ложки растительного масла,3 яйца(желтки),3/4 ст.сметаны,2,5-3 ст. муки,1/2ч.ложки соды(гашенная в уксусе).

КРЕМ:2 яичных желтка,1 ст.сахара,2 ст.ложки муки,2ст.ложки молока,200 гр.сливочного масла,ванилин.

Т О Р Т " И Я"

Маргарин растопить с медом,2 яйца взбить с сахаром,положить гашенную соду,муки.Тесто разделить на 3 части,охлажденные коржи промазать взбитой смесью.

КРЕМ:1 банка сметаны,1 ст.сахара.

ТЕСТО:1 пачка маргарина,1 ложка меда,2 яйца,1 ст.сахара,сода,2 ст.муки.

Р У Л Е Т С М А К О М

Сдобное тесто раскатать пласт шириной 40 см и толщиной 5 мм.Смазать пласт растопленным сливочным маслом,но не горячим и положить на него ровный слой начинки из мака,свернуть в рулет, уложить его швом вниз на противень,смазанный маслом.После 30-40 мин.смазать поверхность яйцом,наколоть во многих местах смоченной в яйце деревянной палочкой и выпекать 25-30 мин.при температуре 200 градусов.

Т О Р Т "К И Е В С К И Й"

10 сильно охлажденных белков взбить с одним ст.сахара до тех пор,пока не увеличится в 4,5 раза,добавить жаренных орехов,40 гр.муки осторожно размешать,затем выложить на 2 круглых пергаментных листа и сушить в духовке 4-5 часов при температуре 100 гр.

КРЕМ:200 гр.сливочного масла,250 гр.сгущенного молока,15 гр.какао.

Т О Р Т " С Н О В Ы М Г О Д О М"

ТЕСТО:Хорошо перемешать 2 яйца, 1 ст.сахара,1 ст.сметаны,1/2 банки сгущенного молока,1 ч.ложки соды с 2 ст.муки.Тесто выложить на сковороду,смазанную маслом и посыпанную сухарями.Выпекать тесто 25-30 мин.при 170-180 гр..Когда пирог остынет ,разрезать его на 2 слоя и промазать кремом.

КРЕМ:взбить 1/2 банки сгущенногомолока с 250 гр. размяченного масла.

ГЛАЗУРЬ:смешать 3 ст.ложки сахара с 2 ст.ложки какао,влить 3 ст.ложки молока и поставить на огонь до полного растворения сахара.Снять с огня,положить 1 ч.ложку сливочного масла и горячей глазурью промазать верх торта.Когда глазурь застынет,нарисовать кондитерским шприцом кремом большую снежинку во весь торт.Крем наберите в шприц заранее из порции приготовленной для прослойки.

ДЛЯ ТЕСТА:2 яйца,1 ст.сметаны,1ст.сахара,1/2 банки сгущенного молока,1 ч.ложка соды,2 ст. муки.

ДЛЯ КРЕМА:250 гр.сливочного масла,1/2 банки сгущенного молока.

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:3 ст.ложки сахара,2 ст.ложки какао,3 ст.молока,1 ч. ложка сливочного масла.

С К О Р Ы Й П И Р О Г

1 банка сгущенного молока,2-3 яйца,1 ст. сахара,1/2 ст.муки,1/2 ст.крахмала.Печь 30 мин в духовке.

Т О Р Т О Р Е Х О В Ы Й С Ш О К О Л А Д Н Ы М К Р Е М О М

9 яиц ,2 ст.ложки воды,10 ложек сахара,10 ложек толченого ореха,4 ст.ложки толченых сухарей.Приготовить тесто и выпекаь в

форме.Когда торт отстынет,разрезать ножом на 2 половины,пропитать сиропом.

СИРОП:1/2 стакана сахара растворить в 1/2 стакана горячей воды,охладить и добавить 2-3 ст.ложки водки.Смазать торт обе половинки,а потом верх и края,затем приступить к украшению.

КРЕМ:1 банка сгущенного молока,200 гр.сливочного масла,5-6 ч.ложек какао.

Т О Р Т "П Р А З Д Н И Ч Н Ы Й"

4 яичных желтка растереть с 1/2 ст.сахара ло бела.Смешать с 200 гр.сливочного масла(куском),затем всыпать 2-2,5 ст. муки замесить тесто(мягкое).Разделить тесто на 3 части.Раскатать его в пласты толщиной 1/2 см и испечь 3 коржа,затем 4 белка взбить в густую пену с 1/2 ст.мелко истолченных орехов и лимонной цедрой с одного лимона,начинку разделить на 2 части и смазать ею оба коржа,положив их один на другой.3 корж положить на 2 и покрыть шоколадным кремом.

КРЕМ:смешать 50 гр. масла,1/2 ст.сахара,3 ст.ложки молока,1/2 плитки шоколада и варить в кастрюле на небольшом огне,все время помешивая,пока масса не загустеет.Сверху торт украсить целыми ядрами орехов,цукатов и кусочками шоколада.Следует иметь ввиду ,что белки перед взбиванием следует охладить.Взбить их надо перед самым употреблением,т.к. взбитые белки не могут долго стоять,они начинают опадать и становятся водянистыми.

Т О Р Т "М Е Д О В Ы Й"

К 250 гр.меда добавить 1/2 ст.воды,1 ст.подсолнечного масла,затем всыпать 1/2 ст. измельченных орехов,столько же изюма,2-3 ложки цукатов,какао,корицы(по 1 ч.ложки),гвоздику(4-5шт) истолченных в ступке,1 ч.ложку соды и муки,чтобы получилось некрутое тесто.Готовое тесто раскатать толщиной 2 см положить на смазанный маслом противень и запекать в умеренно горячей духовке около часа.На стол подавать торт остывшим покрыв его белковой глазурью и посыпав сахарной пудрой.

Т О Р Т "Б Л А Ж Е Н С Т В О "

1/2 кг орехов,1 ст. сметаны,200 гр.масла,1 ст.сахара,3 яйца,2 ст. муки,1/2 ч. ложку соды погасить уксусом.

Все перемешать,смазать форму,застелить калькой,выложить содержимое и поставить в горячую духовку.Печь 40 мин.Готовый пирог разрезать и смазать кремом.

КРЕМ:1/2 ст.сахара,1 ст. молока-вскипятить.В молоке развести 3 ст. ложки муки и влить кипящую массу.В остывшую массу положить 100 гр. масла.Растолочь 20 гр.орехов положить в крем.Торт украсить сверху орехами.

Т Е С Т О Д Л Я О Р Е Ш К О В

1/2 ст.воды налейте в небольшую кастрюлю, добавить щепотку соли,100 гр. масла и поставить на огонь.Когда вода закипит снимите кастрюлю с плиты,всыпте ст. муки и тщательно перемешайте.Затем добавить 4 яйца,взбейте.Получившегося теста достаточно для приготовления 70-80шт пирожных.Начинить кремом.

КРЕМ:1 ст.сахара разотрите с яйцом,прибавте 1/2 ст. молока,помешивая доведите до кипения.Охладите.Отдельно взбейте до бела 200 гр.масла и продолжая взбивать,прибавте к маслу охлажденную смесь.В крем можно добавить 1/4 порошка ванилина и 2-3 ст.ложки варенья.

Т О Р Т Н А С К О Р У Ю Р У К У

400 гр.печенья,1 ст.орехов,200 гр.сливочного масла,1 банка сгущенного молока(предварительно варить 2-2,5 часа).Все перемешать и остудить.

С Г У Щ Е Н Н О Е М О Л О К О

3 литра молока подогреть и слить отдельно в стакан, а в остальную часть добавить 1 ст.сахара и кипятить.В стакан подогретого молока положить1 ч.ложку соды,гашенную уксусом,быстро перемешать и влить в кастрюлю с кипящим молоком.Всю массу кипятить до загустения на медленном огне.

Т Е С Т О Д Л Я Т Р Е У Г О Л Ь Н И К О В

Муки 600 гр.,воды 200 гр.,сахара 30 гр.,масла 100 гр., яиц 2 шт,соль.

П И Р О Г "А С Т О Р И Я"

Приготовляется из двух частей:

1. 180гр.масла или маргарина,90гр.сахара,1 яйцо растереть до получения однородной массы,добавить на кончике ножа соль,соду,всыпать 350гр.муки перемешать.Выложить тесто равномерным слоем на противень и запечь,но не до полной готовности. Вынуть из духовки,смазать сверху повидлом и готовить вторую часть пирога.

2. 3 яйца растереть с 80 гр.сахара,добавить 60гр.муки.Из полученного теста на выпеченной лепешке с джемом или повидлом сделать ровную решетку.Пирог поставить в духовку и выпечь.Вынув из печи обсыпать сахарной пудрой.

К А П Р О Н О В Ы Й П И Р О Г

2 яйца,1 ст.крахмала,1 банка сгущенного молока,1 ч.ложка соды,1 ч.ложки соли выпекать 40 мин в духовке.

Т О Р Т "С Т Е П К А - Р А С Т Е П К А"

400гр.маргарина из холодильника нарубить с 3,5 ст.муки +1ст.холодной воды.Замесить,разделив на 6 частей и положив на 2 часа в холод.Затем раскатать и испечь коржи.

КРЕМ:200гр.масла растереть до бела с 1/2 банки сгущенного молока,5 коржей смазать,а 6 -размять,смешать с рубленными орехами и посыпать сверху.

Т О Р Т "Г У С И Н Ы Е Л А П К И"

Яйцо с сахаром взбить до увеличения массы в 3 раза.Замесить с мукой,массу выложить в круглую форму и выпекать при температуре 210-220гр.

КРЕМ:Сахарную пудру,сливки,сливочное масло взбить до пышной массы.Добавить вино и какао.Остывшее бисквитное тесто покрыть консервированной вишней,затем слоем крема,а после этого как торт остынет слоем шоколада.Бока обсыпать бисквитной крошкой,верх украсить оставшимся кремом и роставить в холодное место.

ТЕСТО:80г.муки,70г.сахара,2 яйца.

КРЕМ:125Г.сахарной пудры,155г.масла,32г.сливок,15г.какао,10г.коньяку.

Т О Р Т "С Л А Д К О Е Ж К А "

Влить в миску 1 ст.сметаны,всыпать 1 ст.сахара,добавить 30г.размягченного сливочного масла,все перемешать.Прибавить 1 ч.ложку соды(погашеную в уксусе)снова перемешать и прибавить 3 ст.муки.Замесить не очень крутое тесто, разделить на 4 и 6 частей,из каждой части раскатать круг по форме сковороды,на которой будете печь,жиром не смазывать.Печь переворачивая в течении 5-7мин на газовой камфорке или эл.плите,остудив коржи,обмазать кремом и обсыпать крошками,полученными при выравнивании.Поставить в холод.

КРЕМ:250г.масла,1 ст.сахара размять,добавить 1/2 банки сгущенного молока, 1 яйцо,2 раза по столовой ложке холодного кипяченого молока.

Т О Р Т "С Е В Е Р Н Ы Й"

Вылейте в блюдо сгущенное молоко,добавить яиц,соды,соли,тщательно перемешать,всыпая постепенно крахмал.Затем перелить смесь в сковороду,Заполнив ее не больше чем на 1/3 и выпекать в духовке.На 1 банку сгущенного молока 2 яйца,1 ст. крахмала,1/3 ч.ложки соды,1 щепотки соли.

Т О Р Т "Н А П О Л Е О Н"

5 ст.муки,500г.маргарина порубить до однородной массы,добавить 1 ст.воды и рубить до получения теста,разделить на несколько частей и поставить на холод на 1 час и более,раскатать на листы и выпекать.

КРЕМ:250г.сливочного масла,1 ст.сахара размять,добавить 1/2 банки сгущенного молока,1 яйцо,2 раза по 3 ст.ложки холодного кипяченого молока,готовый торт поставить на холод.Кремом промазать все коржи и верхний посыпать крошкой

поверх крема,полученной от выравнивания коржей.

Т О Р Т "Ш О К О Л А Д Н Ы Й"

4 желтка растереть с 1/2 ст.сахара до бела,смешать с 200г.сливочного масла,всыпать 2-2,5 ст.муки,замесить тесто,оно должно быть мягким.Разделить тесто на 3 части,раскатать толщиной в 1/2 см и испечь.Затем 4 белка взбить в густую пену и 1/2 ст.сахара смешать с 1 ст. истолченных орехов.Начинку разделить на 2 части и смазать ею оба коржа,положив один на другой.3 корж положить на 2 и покрыть шоколадным кремом.

КРЕМ:1 банка сгущенного молока,200г.сливочного масла,2 ч.ложки какао.

Т О Р Т "А Л Е Н У Ш К А"

1 ст.сметаны,1/2 банки сгущенного молока, 3 яйца,1,5 ст.муки,1 ст.сахара,соды 1 ч.ложка(погаш.в уксусе).Все перемешать,выложить в форму смазанную жиром,выпекать в духовке.Смазать кремом.

КРЕМ:200г.сливочного масла,1/2 банки сгущенного молока,все взбить.

Т О Р Т "Р У С Л А Н"

500г.сметаны,500г.сахара,100г.сливочного масла,1/2 ч.ложки соды,5 ст.ложек муки,сахар растереть с маслом, добавить сметану и хорошо размешать.Разделить на 2 части,одну оставить для крема(поставить в холод).В другую всыпать муку и добавить 1/2 ч.ложки соды,погасив в капельке уксуса.Тесто должно быть как на густые оладьи.Сковороду густо смазать маслом и выпечь 4 коржа,один из них чуть больше подрумянить для крошки.Кремом из холодильника промазать остывшие 3 коржа и положить один на другой,верхний корж намазать и сверху посыпать раскрошенным 4 коржом.Готовый торт поставить на 10 часов в холодильник для пропитки.

ТОРТ С ОРЕХАМИ

200г. сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1,5 стакана муки, 1/2 банки сгущенного молока, какао, 1 ч. ложка соды (погаш. в уксусе), все тщательно перемешать и поставить тесто в духовку на 50 мин. на небольшой огонь.

Крем:200г. сливочного масла и оставшееся в банке сгущенное молоко и какао хорошо растереть, добавить 300 г. измельченных орехов. Испеченную отстывшую лепешку разрезать на 2 равных плиты и промазать кремом с орехами. Готовый торт обязательно выдержать 1 день в холодном месте.

ГОРКА

Хорошо перемешать 1кг. творога со сгущенным молоком. Добавить цедру лимона . Выложить на блюдо и залить сметанным кремом. Поставить в холодильник.

Творог 1кг., 1 банка сгущенного молока, 1 лимон.

ПЕЧЕНЬЕ "ОРЕШКИ"

3 стакана муки, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 250г маргарина, 1/4 чайной ложки соды, 1/4 чайной ложки соли. Белок взбить до пены, сахар взбивать с желтками, соду часть погасить в чайной ложке уксуса. Маргарин размешать с мукой, добавить ванилин. Все тщательно мешать до густой массы. НАЧИНКА: молоко сгущенное (варить 2 часа) 1 банку смешать с орехами. Начинить половинки. Готовое печенье ставят в холод на 1-2 часа.

КОЛОБОЧКИ - РАСТРЕНКИ

1 банка сметаны, 1/2 стакана сахара, 1 чайная ложка соды, 2 стакана муки. Печь в жиру. Если тесто густое то катать колобочки, если тесто жидкое то ложить ложкой.

ПЕЧЕНЬЕ " КОЛБАСКА "

500г печенья, 1 стакан молока, 300г орехов, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки какао, 300г сливочного масла. Молоко с сахаром и какао довести до кипения, масло , печенье прокрутить через мясорубку с орехами, потом все перемешать. Завернуть в целофан и убрать в холод.

ПЕЧЕНЬЕ ПАЛОЧКИ

5 творожных сырков, 3 яйца, 1 пачка маргарина, 2 стакана сахара, 4 стакана муки, соль по вкусу, 1 чайная ложка соды соды (погасить) сделать палочки и выпекать в духовке.

ПЕЧЕНЬЕ С МАЙОНЕЗОМ

200г маргарина, 1/2 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки соды, 1 стакан сахара,1 банка майонеза, 3 стакана муки, 3 яйца. Замесить тесто, нарезать формачками и выпекать.

"Б Е З Е"

1 яйцо (белок) 500г сметаны взбить венчиком, чтобы получилась пена, всыпать постепенно 1,5 стакана сахара, все время помешивая, а затем добавить немного ванилина. На противень постелить пергаментную бумагу хорошо промасленную, на нее десертной ложкой подальше друг от друга накладывать одинаковыми кучками взбитую смесь и печь в нежаркой духовке.

ВОСТОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Очищенные грецкие орехи, вымытые и просушенные изюм и курагу нарезать кусочками и перемешать. Яйца растереть с сахаром, всыпать соду, муку, размешать . Соединить все вместе и получившуюся очень густую массу положить на сковороду, смазанную маслом и выложенную промасленной бумагой. Печь 25-30 минут, в духовке при средней температуре. Готовое печенье выложить на блюдо, снять бумагу, остудить и нарезать кусочками. Для 700-800г печенья, изюма, грецких орехов, кураги

по 200г сахару, 200г муки, 2 яйца, соды на кончике чайной ложки.

ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ

300г творога размешать с яйцом, 2 столовые ложки сметаны и пшеничной муки, 2 чайные ложки крахмала, слегка посолить, можно добавить сахар. Из массы сделать шарики, опустить в подсоленный кипяток и варить пока они не всплывут. Затем их вынуть шумовкой на тарелку, полить маслом или сметаной.

ДЕСЕРТ "ЛАСТОЧКИНЫ ГНЕЗДА"

Белки взбить с небольшим количеством сахара, постепенно добавляя. Орехи порубить и добавить к взбитым белкам. Десертной ложкой осторожно брать образовавшуюся пену, смешанную с орехами и разложить на противень который смазан жиром. Печь на слабом огне. Подавать в отстуженном виде. 150г сахара, 3 белка, 150г миндаля или орехов.

ПИРОГ ФАНТАЗИЯ

Всбить вместе 3/4 стакана сахара, 50г сливочного масла и 2 яйца. Затем прибавить 3/4 стакана муки все хорошо смешать. Добавить ванилин, кто любит нарезать 12 средних кисло-сладких яблок, очистить их от кожицы и сердцевины. На раскаленную скороводу или противень налить немного растительного масла, сверху насыпать тонкий слой панировочных сухарей. Положить на сухари нарезанные яблоки, залить их приготовленной массой. Сверху посыпать мелко нарезанные грецкие орехи и запекать в течении 40 минут.

ПИРОГ МАЗУРКА

Растереть 1 стакан сахара и 2 яйца, положить по стакану измельченных грецких орехов и изюма, 1/4 чайную ложку соды и в последнюю очередь 1 стакан муки, перемешать. Пирог еще горячим разрезать на куски.

ТОРТ

3 яйца, 1 стакан сахара всбить с 1/2 банкой сгушенного молока, 1 банка сметаны, немного соли, 1 чайная ложка соды (погашенная в уксусе) 2 стакана муки размешать. Разогреть сковороду, смазать маргарином и выложить 1/2 теста и выпекать. В оставшуюся часть теста добавить 2-3 чайные ложки какао. Отстывшие коржи разрезать пополам, получится 4 слоя. КРЕМ: 250г масла, 1 стакан сахара размять, добавить 1/2 банки сгущенного молока, 1 яйцо.

ТРЮФЕЛИ

250г сухого молока, 1 пачка какао, 500г сахарной пудры, 1/2 воды, подогревать, чтобы растворилось, добавить 100г масла, размешать, отстынет, разложить в форму и убрать в холод, затем обсыпать какао.

ТОРТ ДЕВИЧИЙ

Замесить тесто густой сметаны (1-2 стакана муки) испечь 3 коржа, в один из них добавить 1-2 чайные ложки какао, коржи накладывая смазать кремом.

3 яйца, 1 стакан сахара, слегка всбить, добавить 1/2 банки сгущенного молока, 1 банка майонеза, 1 чайная ложка соды (погашенная в уксусе).

КРЕМ: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, 1 лимон пропустить с корочкой, орехи.

ТОРТ СКАЗКА

Замесить тесто: 300г сметаны, 1 стакан сахара, 1 столовую ложку масла, 1 стакан муки, 1/4 чайной ложки уксуса с водой. Тесто должно быть как на оладьи. Разделить на три части в каждую положить в 1-орехи молотые, 2-изюм, 3-мак. Выпекать каждую отдельно.

КРЕМ: 1/2 банки сгкщенного молока, 300г сливочного масла, каждый корж обмазать кремом и боковые стороны. Посыпать можно сахарной пудрой, крошкой с орехами, шоколадом.

САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Сахар растворить в горячем молоке,охладить,добавить сливочного масла или маргарин,соды,замесить тесто,раскатать,вырезать формы,слегка смочить водой,обвалять в сахаре и выложить на смазанный маслом противень,выпекать 7-8 мин.,на 1ст. сахара 1/3 ст. молока,100 гр. масла или маргарина,1/2 ч. ложки соды,2 ст. муки, 200 гр.сметаны, немножко ванилина,все растереть,после этого всыпать 3 ст.муки,быстро размешать,готовое тесто раскать и вырезать и вырезать печенье,выпекать в горячей духовке,лист смазать тонким слоем жира.

ТОРТ "ПЬЯНАЯ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ"

Для бисквита:10 яиц, 2,5ст.сахара,2ст.муки,50 гр.какао. Для крема:50 гр.какао,600 гр.сливочного масла,6ст. ложки молока,3 ст.сахара,4 яйца,2,5ст.вишни, 1/2ст.коньяка,100гр.шоколада,2 пакетика ванильного сахара,яйца взбить в эмалированной миске,добавить сахар, взбить на пару до образования густой ,теплой массы, затем отставить на стол продолжая взбивку ,пока не остынет, после этого осторожно мешая ложки вниз смешать с мукой, перемешанной с какао,массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, выпекать в духовке со средним жаром, готовность бисквита определить воткнув в него тонкую палочку, если палочка сухая ,значит готов. Вишню можно из наливки, освободить от косточек, прижать ко дну банки ложкой и за 2 дня до приготовления залить коньяком, перемешать с сахаром , потом закрыть крышкой, сливочное масло

2,5ст.сахара растереть постепенно добавляя остывшую массу из какао и яиц, добавить ванильный сахар, если в креме весь сахар разошелся , то крем готов, разрезать бисквит пополам, из каждой половины вынуть мякиш, растереть с 1/3 всего количества крема, полученную массу перемешать с 1/2 всего количества вишни, разделить массу пополам и уложить обратно в коробочку из корок бисквита, предварительно смазав их кремом внутри, на нижнюю половину приготовленного торта выложить часть оставшегося крема, засыпать вишней, сверху покрыть всем остальным кремом, на него положить разрезом вниз вторую половину торта, шоколад разогреть , добавив 2 ст.молока, и облить им весь торт сверху и боков, разровняв глазурь ножом, торт хорошо остудить.

САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Сахар,маргарин,яйца,добавить муку,соду на кончике ножа,замесить тесто,раскатать его, из пласта теста вырезать фигурки, уложить на противень и выпекать в духовке.

600гр.муки,200гр.сахара,2яйца,250гр.маргарина.

ТОРТ БИСКВИТ СУХОЙ

Яичные желтки растереть с сахаром до бела(можно добавить цедру натертую с одного лимона или апельсина)смешать с мукой и осторожно ввести взбитые до крепкой пены яичные белки, полученную массу выпекать 15-20 мин.,на 1,25ст.муки, 1ст.сахара,8 яиц.

ТОРТ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

Растереть 200г сливочного масла с таким же количеством молотых сухарей, сыром, яйцом и сахарным песком по вкусу, полученную однородную массу плотно уложить в форму смягченную водой и поставить на холод. через 2 часа можно вынуть торт, обдить сиропом или вареньем и подать к столу.

ТОРТ С ЯГОДАМИ

1 банка майонеза, 2 стакана сахара, 3 яйца, 100г сметаны, 1/2 чайной ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки соды, 1/2 стакана муки, растереть 3 желтка с 1 стаканом сахара, добавить майонез, сметану, все хорошо размешать, соду всыпать и соединить с полученной массой, глубокую сковороду смазать маслом, посыпать мукой выложить в нее тесто, испечь торт в духовке со средним жаром, до слегка золотистого цвета, вынуть из духовки, сверху положить ягоды из какого-нибуть варенья,сверху залить взбитыми с 1 стаканом сахара белками, чтобы белки легче взбивались их предварительно следует охладить, допечь все на слабом огне, когда на белках появится золотистая корочка и они хорошо подсохнут, вынуть торт и нарезать на сковороде на порции.

НОВОГОДНИЙ ТОРТ "ЧАСЫ"

1 вариант: испечь обычный кекс, а сверху белым сливочным кремом нарисовать циферблат, цифры можно нарисовать шоколадным кремом и выложить толчеными орехами, бока обсыпать крошками или орехами.

2 вариант: тесто разделить на 2 части, одну испечь в обычной форме, вторую в высокой, высокий пирог разрезать пополам вдоль, и срежте верхушку, на срезе нарисуйте белым кремом циферблат, шоколадные цифры и стрелки, часы поставте на нижний пирог, обмажте оба пирога кремом, обсыпте толчеными орехами или крошками от пирога, на срезанную верхушку положить кусок картона, обтянуть фольгой, проткнуть в ней маленькие дырочки и поставить свечи.

ТОРТ МИШКА

Масло растереть с сахаром добавить сметану и опять растереть, добавить 1 чайную ложку соды и 1 столовую ложку уксуса и смешать, добавить 3 стакана муки и замесить тесто, разделить на 2 части, в одну добавить какао, все разделить на 6 коржей и печь.

Тесто: 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, сода, уксус, 3 стакана муки, 3 чайные ложки какао.

Крем: 1,5 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 1 пачка ванилана, взбить поставить в холод, затем смазать коржи, кроме верхнего, поставить для пропитки на холод, коржи чередовать темный-светлый.

Глазурь: 2 столовые ложки молока, 4 столовые ложки сахара, растереть, добавить 50г сливочного масла мягкого и опять хорошо растереть, поставить на огонь и довести до кипения чтобы растаял сахар, помешивая, остудить залить верх и бока.

ТОРТ ЮБИЛЕЙНЫЙ

Желтки растереть с 1 стаканом сахара и размягченным сливочным маслом, солью, добавить погашенную в уксусе соду, всыпать муку, и замесить лепешки, выпекать при температуре 180-200 градусов, остывшие лепешки промазать кремом и посыпать крошкой с орехами.

Крем: яичные желки взбить с 1/2 стакана сахара и варенья (лучше клюква, смородина).

Тесто: 4 яйца, 1/5 стакана сахара, 300г сливочного масла, 0,5 чайной ложки соды, соль, 1/2 чайной ложки уксуса, 300г варенья, 2 стакана муки, 200г орехов.

ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ

6 яиц растереть с 1 стаканом сахара и цидрой 1 лимона, полученную массу перемешать с 2 стаканами муки, тесто

небольшими порциями выкладывать на лист смазанный маслом, выпекать 8-10 минут. Взбить 4 яйца (белки) и постепенно добавить к ним 1/2 стакана сахара, затем всыпать столькоже сахара, вымесить массу и выложить на противень, покрытый бумагой, ввиде небольших лепешек, лепешки слегка посыпать промытым и просушенным маком, выпекать при температуре 110-130 градусов в течении 25-30 минут, мак можно заменить орехами.

МАННЫЙ ПИРОГ

1 стакан сметаны, 1/2 пачки маргарина, 1 стакан сахар, 2 яйца. Добавить по 1 стакану манной крупы и белой муки и тесто готово, оно будет жидковатым, как густая сметана. Тесто влить на большую сковороду, смазанную жиром и поставить в духовку через 30 минут пирог готов. Его надо выложить на блюдо и посыпать сахаром или сахарной пудрой.

ПИРОГ ДАМСКИЙ КАПРИЗ

Приготовить тесто: на стол или фанеру насыпать муку, горкой, сделать в ней лунку, налить разведенной с сахаром в воде дрожжи, посолить, добавить сахар, растопленное сливочное масло и сметану, побвстрее руками вымесить тесто и дать ему постоять, чтобы оно поднялось, сделать из теста лепешку, раскатать скалкой, и выпекать в горячей духовке на сковороде не более 10-15 минут, чтобы не подгорело, когда лепешки отстынут положить в нее конфетюр или джем (лучше клубничный), можно ограничится этим но если хотите сделать пирог праздничным, то выложить на конфетюр хорошо взбытые венчиком венчиком яичные белки, следите чтобы в посуду не попало ни капельки жира, готовые белки пышные, высокие, снежно-белые, насыпать сверху в них сахарную пудру, быстро помешать выложить на пирог, сверху посыпать измельченными орехами, обжаренными на сковороде и поставить снова на 10 минут в негорячую духовку, как появится корочка, пирог готов.

500г муки, 250г сливочного масла, 150г сметаны, 300г сахара,1,5 стакана воды, 1/2 палочки дрожжей, соль по вкусу.

Начинка: 2 банки конфетюра, 6 яиц, 100г орехов, 1-2 столовые ложки сахарной пудры.

ПЕЧЕНЬЕ

3 ст. муки, 2-3 яйца, 250 г масла или маргарина, 1-1,5ст.сахара, 1/2 ч.ложки соды, 1/2 порошка ванилина, круто замесить тесто , пропустить через мясорубку на лист.

ПЕЧЕНЬЕ ТВОРОЖНОЕ

2 пачки творога, 2ст.муки, 3 яйца, 1 ст.сахара,0,5ч.ложки соды, соли, немного жира(не топить-размять),выпекать на сковороде или в духовке.

ПЕЧЕНЬЕ

300г маргарина, 1 ст. сахара,1 яйцо, 1 банка сгущенного молока, 1 ч.ложки соды, немного соли,все замесить, раскатать тесто и вырезать формочками.

ТОРТ "СЮРПРИЗ"

На овальное металлическое блюдо положить кусочки бисквита, толщиной 1-1,5см.,сверху слой сливочного мороженного или пломбира, затем консервированные фрукты их также накрыть мороженным.Все покрыть бисквитом , а на него выпустить из бумажного пакета белки взбитые сахарной пудрой или сахаром, торт поставить в сильно разогретую духовку и печь 2 мин. до темно-золотистого цвета, перед подачей сложить вокруг торта кусочки сахара, смоченные в коньяке и поджечь(погасив свет внести).

ТОРТ ВЕСЕННИЙ

Это круглый 3-х слоеный торт с кремом, взять 3 яйца, отделить белки от желтков, желтки растереть с сахаром, а белки взбить с точно такой же порцией сахара, взбитые желтки и белки соединить вместе, добавить муку и сливочное растопленное масло и замесить тесто.Готовое тесто выложить в круглую форму и испечь.Потом лепешку остудить, разделить вдоль на равные части(3-4),на каждую из них ровным слоем положить крем, а боковые стороны обсыпать крошками орехов, приготовить желе фруктовое, едва оно начнет застывать им надо залить торт сверху.

ТЕСТО:170г муки,30 г крахмала, 30 г сливочного масла, столько же сахара, 1,5ст молока,5яиц, немного консервированных фруктов или повидла и орехов.

КОРЗИНОЧКИ

1 ст масла топленого, 1 ст сахара, 2 яйца, 3 ст муки, соль, сода, разложить тесто в формочки и выпекать в духовке.

ТОРТ МИШКА НА СЕВЕРЕ

ТЕСТО: 1,5 банки сметаны, 1,5 ст сахара, 1/2 ч ложки соды, 1 ст ложка уксуса, 3 стакана муки, замесить тесто, разделить на 2 части, раскатать их и печь 4 коржа, в одну часть добавить ложку какао.

КРЕМ: 1,5ст сметаны, 1,5ст сахара взбить и смазать 2 коржа, начинать смазывать с темного, верхний смазать глазурью.

ГЛАЗУРЬ: 1,5 ст сахара, смешать с 3 ч ложками какао, добавить 4 ст. ложки молока и все это варить на медленном огне 20-30 мин. в конце варки добавить сливочного масла и смазать весь торт.

ПЕЧЕНЬЕ КАРТАЛИНСКОЕ

250г творога, 200г маргарина, 2 ст муки, соль, сода, замесить

тесто, вырезать кружочки как на пельмени, макать в сахар и на лист, выпекать в духовке.

ПЕЧЕНЬЕ АЙГУЖЬ

Масло сливочное взбить, добавить сахар, яйца, смесь взбивать еще 10 мин.,замесить тесто до густоты сметаны, нарезать небольшими лепешками, размером в пяти копеечную монету и выпекать на противне, затем кружочки склеить тонким слоем повидла, из какао приготовить помадку и насти сверху рисунок.

МУКА: мука 3,5ст ,какао 1/2 ложки, 2ст сахара, повидла 200г, масла 600г, 7 яиц.

ПЕЧЕНЬЕ ПРИПАРКОК (ЭСТОНИЯ)

Муку просеять через сито, сахар залить 100г воды и кипятить до образования жженки, светло-коричневого цвета, остудить, маргарин растопить, муку положить в жженку, маргарин, специи и замесить на воде крутое тесто, желательно выдержать его 2 суток в холодном помещении, затем тесто раскатать тонким слоем 1,5-2 см и нарезать различными формачками, выпекать в нежаркой духовке, печенье должно быть сухое, рассыпчатое, легко ломаться.

На 1 кг печенья: 600г муки, 300г сахара, 160г маргарина, 5г соды, 10г корица, душистого и черного перца по одному 1г, гвоздики 2г, имбиря 2г, мускатного ореха 2г.

КОРОЛЕВСКИЙ ТОРТ

Крем:6 белков взбить в пену с 3/4 стакана сахара, влить 1/2 стакана сока их варенья и даже кусочки варенья, все вымешать и помазать коржи, а потом растереть 5-й корж и осыпать сверху.

Тесто: 6 желтков растереть с 3/4 стакана сахара, 200г масла, 1/4 чайной ложки соды, 2,5 стакана муки и замесить тесто, эту массу разделить на 5 коржей и печь на пергаментной бумаге (5 маленьких). Употреблять торт на второй день.

ТОРТ КИСЛЫЙ

В булочку кислого теста добавить 1 ст масда, 1 ст сахара, 5 яиц, хорошо взбить и вылить в форму, выпекать в духовке.

ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ

1 пачка творога, 1ст сахара, 3 яйца, 2 ст муки, 1/2 ст крахмала, соды и соли по 1/2 чайной ложки перемешать и выпекать в духовке.

ШАРИКИ ИЗ ОРЕХОВ И ИЗЮМА

Очищенные пожаренные орехи, перебранный и промытый изюм без косточек и сухари пропустить 2 раза через мясорубку, добавить фруктовой исенции хорошо перемешать, сделать шарики величиной с грецкий орех, обвалять их в сахароной пудре , выложить в вазу и подать к столу.

ШИКЕР ПУРИ (азерб)

Растереть масло с сахарной пудрой (по 100г) яйцо и 100г молока, немного соды понемногу всыпать в муку, чтобы получилась однородная масса, готовое тесто оставить отлежаться 8-10 минут, затем его раскатать в лист толщиной 1-1,5 СМ и стаканом нарезать фигурки в виде полумесяца, выпекать надо в сильно нагретой духовке в течении 25-30 минут.

ТОРТ ИЗ СЛИВОК

Сливки вхбить в крепкую пену, сахар растереть до исчезновения кристаликов с желтками, смешать со взбитыми сливками, всыпать ванилин, добавить хорошо взбитые с сахаром желтки и постепенно добавлять просеянную муку, все перемешать до однородной массы, готовое тесто осторожно перелодить в форму (с низкими боками) смазанную жиром и обсыпать крошками, печь 20-25 минут при температуре 200-220 градусов после охлаждения торт вынуть из формы и слегка посыпать сахарной пудрой.

Для 1 кг торта: 200г муки, 200г сахара, 500г густых сливок, 6 яиц, 500г сухарей, варенье по вкусу, 25г сливочного масла для смазывания, сахарной пудры для обсыпки.

ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ

Очищенные орехи вместе с сахаром два раза пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить растопленное сливочное масло, сметану, яйца, все перемешать. Засыпать мукой и снова перемешать. Затем положить массу в форму смазанную жиром и выпекать в духовке 30-40 минут. На 150г муки 200г очищенных орехов, 100г сливочного масла, 100г сметаны, 2 яйца.

ТОРТ ШУТКА (белорус)

1 банка сгущенного молока кладут в кастрюлю с водой и кипятят 1 час. 500г бело-розового зефира разрезать пополам. Пачку печенья трут на терке смешивают с чуть теплым сгущенным молоком, маслом и орехами, посыпают блюдо тертым печеньем, кладут шар зефира, выкладывают массу с молоком, масло, печенье и орехи разравнивают, снова кладут зефир и прижимают, чтобы вошел в массу на половину, сверху торт посыпают дроблеными орехами и тертым печеньем, ставят в холодное место.

ПЕЧЕНЬЕ СНЕЖОК

Охлажденные белки взбить до образования стойкой массы, в процессе взбивания постепенно всыпать сначала чуть меньше половины приготовленной сахарной пудры затем остальную, в конце измельчить на мясорубке и добавить к взбитым белкам, осторожно перемешать, влить сироп и на слабом огне довести до густой массы, постепенно помешивая, массу выложить в

формочку, смазать растительным маслом, украсить цукатами и поместить в духовку с температурой в 90-120 градусов. Готовое тесто осторожно извлечь и уложить на блюдо. 30г сахарной пудры, 4 яичных белка, 250г грецких орехов, 250г любого сиропа, 5г лимонной кислоты, 2г ванилина.

ТЕСТО ДЛЯ ПИРОЖНЫХ

1/2 стакана воды налейте в небольшую кастрюдю, добавьте щепотку соли, 100г масла и поставьте на огонь. Когда вода закипит, снимите кастрюлю с плиты, всыпьте стакан муки и тщательно перемешайте (можно воспользоваться миксером) затем добавте 4 яйца взбейте. Получившегося теста достаточно для приготовления 70-80 штук пирожных. Начинкой для этого теста могут служить не только сладкие кремы но и форши-мясные, рыбные, смешанные (рис с мясом, с яйцом, картофельное пюре).

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ: 1ст сахара разотрите с яйцом, прибавьте 1/2 молока, помешивая доведите до кипенья. Охладите. Отдельно взбейте до бела 200г масла и , продолжая взбивать, прибавьте к маслу охлажденную смесь. В крем можно добавить 1/4 порошка ванилина и 2-3 столовых ложки ликера, варенья.

КРЕМ ЗАВАРНОЙ: 4 яйца разотрите со стаканом сахарного песку, добавьте 2 столовые ложки муки и перемешайте. Влейте в полученную массу поллитра молока и варите на медленном огне до загустения. По готовности добавте в крем немного ванилина.

ТОРТ "КАЗАНЬ"

Торт состоит из песочной лепешки (низ), бисквита (верх) и отделочных полуфабрикатов. Готовую круглую лепешку смазываем фруктовой начинкой и покрываем бисквитной лепешкой такогоже размера. Слегка смазываем верх шоколадным кремом, верх торта отделываем кубиком белым кремом и фруктами из варенья или компота.

ПЕСОЧНАЯ ЛЕПЕШКА: просеиваем муку, сделав воронку, кладем масло, сахарный песок. Хорошо растираем сахар с маслом добавляем яйцо, соду, крепкое вино. Все хорошо перемешиваем и соединяем с мукой. Вымесив тесто до однородной массы раскатываем круглую лепешку, кладем на лист, протыкаем ножом и выпекаем в духовке нагретой выше средней температуры. Отделывать лепешку рекомендуется в теплом виде.

На 1кг теста: муки 560г, масла или маргарина 310г, яиц 2шт, сахара 210г, соды 1,5г, крепкого вина 2гр..

ТОРТ ТАТАРСТАН

Выпеченный на кануне бисквит (круглый) разрезаем ножом на 2 половины, нижний слой смазываем фруктовой начинкой (джем, варенье) покрываем второй половинкой бисквита и очень тонким слоем нанести фруктовую наяинку. Затем готовую

шоколадную помаду разогреваем до сметано-образной массы и покрываем верх торта, края смазываем фруктовой начинкой и обсыпаем бисквитной крошкой. Поверхность обделываем готовой выпечкой (чак-чаком) и фруктами из варенья или кампота.

ТОРТ "ДОМИК"

1ст сахара, 1,5 пачки печенья, 1 пачка творога, 1 пачка масла, 1,5 ст ложки какао. Сахар, творог и масло перемешать, и разделить на половину. В одну половину добавить какао. На целофан тонким слоем в 1-2мм разложить тесто, на него положить печенье в один ряд, сверху промазать тонким слоем теста с какао. Второй слой накладывается печеньем из половинок и также промазывается тестом. Третий слой накладывается четвертинками печенья и снова промазывается тестом. Боковинки обделать целыми печеньями в виде домика, промазать тестом, завернуть в целлофан и выдержать сутки в холодильнике.